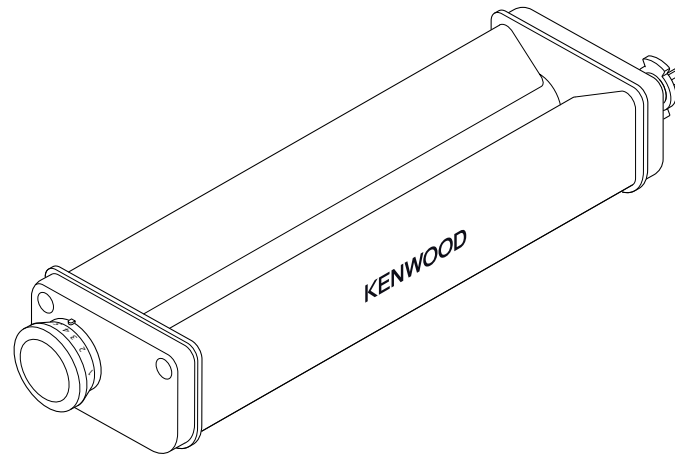


KENWOOD

KAX99.AOME

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



English	2 - 6
Nederlands	7 - 11
Français	12 - 16
Deutsch	17 - 22
Italiano	23 - 27
Português	28 - 32
Español	33 - 38
Dansk	39 - 43
Svenska	44 - 48
Norsk	49 - 53
Suomi	54 - 58
Türkçe	59 - 63
Česky	64 - 68
Magyar	69 - 73
Polski	74 - 79
Русский	80 - 85
Қазақша	86 - 90
Ελληνικά	91 - 96
Slovenčina	97 - 101
Українська	102 - 106
Eesti	107 - 111
Lietuvių	112 - 116
Latviešu	117 - 121
عربي	۱۲۶ - ۱۲۲

Kenwood Ltd

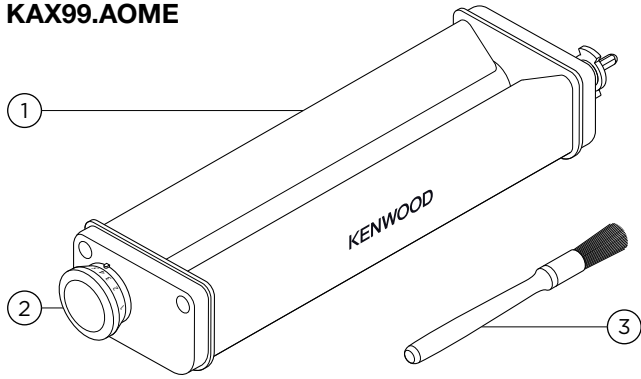
New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

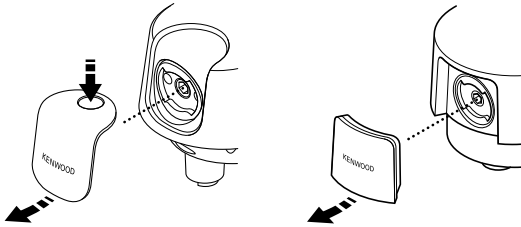


English

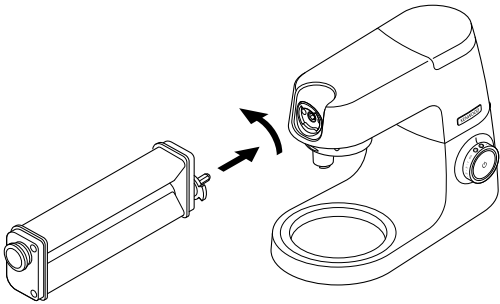
KAX99.AOME



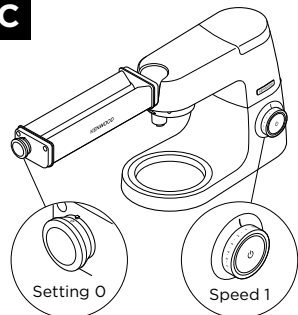
A



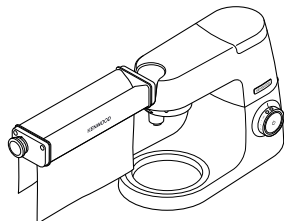
B



C

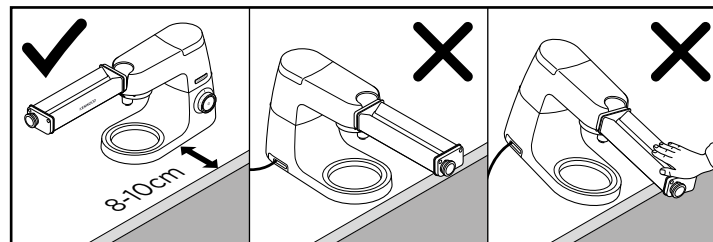


D




Safety


- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug before fitting or removing parts, when not in use and before cleaning.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Keep your fingers away from moving parts and the openings on the attachment.
- Never insert metal or sharp objects between the rollers.
- Never use a damaged attachment and/or appliance.
- Always ensure loose articles and clothing are secured before using this attachment.
- Misuse of your attachment can result in injury.
- Do not operate your appliance near the edge, or overhanging the work surface or apply force to the attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.




- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Kitchen Machine could become unstable.
- Refer to your main Kitchen Machine manual for additional safety warnings.

This attachment features the Twist Connection System  and is designed to fit directly on the latest generation Kenwood Chef models (identified as TYPE KVC, KVL and KCC).

This attachment can also fit KMix kitchen machines featuring a slow speed attachment outlet (TYPE KMX).

To check that this attachment is compatible with your kitchen machine you will need to ensure both components feature the Twist Connection System .

If your kitchen machine features the Bar Connection System  you will also need an adaptor before operation is possible. The reference code for the adaptor is KAT001ME. For more information and how to order the adaptor visit www.kenwoodworld.com/twist.

Before using for the first time

- Wipe clean with a damp cloth. Do not immerse in water.

Key

KAX99.AOME

- ① XL Roller
- ② Adjustable thickness knob
- ③ Cleaning brush

To Assemble

Refer to Illustrations **A** - **B**

- 1 Lift off the slow speed outlet cover.

- 2 With the attachment in the position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place.

To Use Your XL Roller

Refer to Illustrations **C** - **D**

- 1 Make your pasta dough. Follow one of the dough recipes supplied.
- 2 Set the adjustable knob on the side of the pasta attachment to number 0 by pulling the knob out and turning clockwise.
- 3 Flatten a piece of dough to approximately 1 cm thick and sprinkle some flour between the rollers.
- 4 Turn the kitchen machine to speed 1 (you will see the rollers turning).
- 5 Pass the piece of dough through the rollers repeating until you get a smooth surface. (Folding the dough in half across its width or length between rollings will help to achieve this).
- 6 Adjust the knob progressively from 0 to 9, each time re-feeding the dough through the attachment to achieve the desired thickness (refer to Dough Sheet Thickness Chart).
- To create a wider sheet turn the dough 90 degrees in between each rolling to fill the width of the roller.
- 7 Cut the rolled dough into desired/manageable pieces. Use as required.

Dough Sheet Thickness Chart		
Adjustable Knob Setting	Pre-cooked Thickness * (approximate)	Recipe Ideas/Uses
0	-4.8mm	• Softening Dough • Pitta Bread
1	-3.8mm	• Thick Noodles
2	-3.3mm	• Thick Noodles
3	-2.5mm	• Lasagne Sheets • Tortilla's • Lentil Pasta
4	-1.9mm	• Lasagne Sheets • Ravioli
5	-1.5mm	• Tortellini
6	-1.2mm	• Tortellini
7	-1.0mm	• Thin Noodles
8	-0.8mm	• Filo Pastry
9	-0.6mm	• Filo Pastry

* Thickness may vary depending on recipe processed.

To Cook Pasta

- 1 Bring a pan three quarters full of water to the boil. Add salt to taste.
- 2 It is optional to add a small amount of olive oil to the water, this may help prevent the pasta from sticking.
- 3 Add the pasta and gently boil for approximately 2 to 4 minutes to taste.

Care and Cleaning

Do not immerse in water.
Do not wash any part in the dishwasher.

- Remove the attachment from the slow speed outlet and air dry for 1 hour.
- Remove any dried dough using a cleaning brush (brush supplied with KAX99.AOME).
- Wipe the attachment clean with a damp cloth.

Service and Customer Care

UK only

If you need help with:

- using your attachment
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333**. **Have your model number ready (e.g. KAX99.AOME) and date code (e.g. 19C11) ready.** They are on the attachment outer carton.

- **spares and attachments**

☎ call 0844 557 3653.

Other countries

- If you experience any problems with the operation of your attachment, before requesting assistance visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest

authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.

- Made in Italy.

Recipes

(For all recipes mix ingredients using the dough hook)

Basic Pasta Dough

500g flour 00 grade or plain flour

4 eggs

½ tsp salt

½ tsp oil

water if necessary

Lentil Pasta

500g lentil flour

4 eggs

2 tbsp olive oil

4 tbsp water (plus extra if necessary)

Method

- 1 Put the ingredients into the mixing bowl
- 2 Mix on speeds 1-2 for approximately 2-3 minutes. Add water if mix too dry.
- 3 Gather the mix together and knead by hand until a smooth dough is achieved.
- 4 For best results wrap the dough and rest for approximately 1 hour before rolling out.
- 5 Fit the XL Roller and follow 'To use Your XL Roller' instructions.

Filo Pastry

500g 00 flour

210ml warm water

20g light olive oil

5g salt

rice flour for dusting

Method

- 1 Put the flour, oil & salt into the mixing bowl.
- 2 Mix on speed 1 whilst gradually adding the water until a firm dough is formed. (Note you may not need all the water)
- 3 Wrap the dough and rest for 5 minutes before rolling out.
- 4 Divide dough into 14 pieces. Keep dough covered until rolling out.
- 5 Take a piece of dough & dust with rice flour.
- 6 Fit the XL Roller and follow 'To use Your XL Roller' instructions.
- 7 Dust rolled out filo sheet with rice flour and keep covered until needed.

Tortilla's

400g self raising flour

½ tsp salt

250ml warm water

3tbsp extra virgin olive oil

Method

- 1 Mix the warm water & oil in a measuring jug.
- 2 Put the flour and salt into the mixing bowl.
- 3 Mix on speed 1 whilst gradually adding the water & oil until a firm & smooth dough is formed. (Note you may not need all the water)
- 4 Divide the dough into 8 balls.
- 5 Fit the XL Roller and follow 'To use Your XL Roller' instructions.
- 6 Note: to produce a circular tortilla, turn the dough approximately 45 degrees each time before passing through the rollers.
- 7 To cook the tortilla's, heat 1 tsp of oil in a frying pan and cook for 1 minute on each side, until raised areas start to brown.

Pitta Bread

500g strong white flour, plus extra for dusting

2 x 7g sachet instant yeast

10g nigella seeds (optional)

2 tsp salt

320mls warm water

1 tbsp olive oil

Method

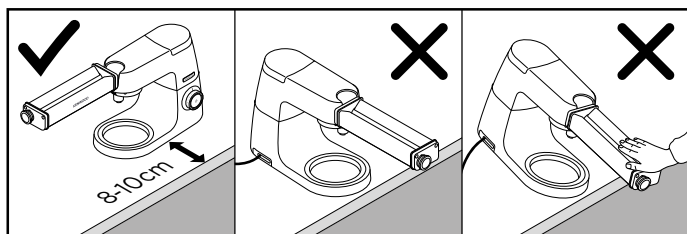
- 1 Add water and yeast to the bowl followed by flour, nigella seeds, salt & oil.
- 2 Mix on minimum speed for 1 minute, followed by 9 minutes on speed 1.
- 3 Remove bowl from the machine, cover with a tea towel and put in a warm place until doubled in size.
- 4 Pre-heat oven to 220oC. Place a baking tray on the middle shelf.
- 5 Tip dough onto a floured surface and divide into 12 pieces.
- 6 Take a piece of dough and shape into a round ball, flatten and then dust with flour.
- 7 Fit the XL Roller and follow 'To use Your XL Roller' instructions.
- 8 Remove the hot baking tray from the oven and dust with flour.
- 9 Place the pitta's on the tray and bake for 5-10 mins until they start to colour
- 10 Transfer to a wire rack to cool.

Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar


Veiligheid


- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Zet de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken bevestigt of loshaalt, indien niet in gebruik en voordat u de machine schoonmaakt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende delen en de openingen in het hulpstuk.
- Steek nooit metalen of scherpe voorwerpen tussen de rollen.
- Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk en/of apparaat.
- Maak losse artikelen en kleding altijd vast, voordat u dit hulpstuk gebruikt.
- Als u het hulpstuk verkeerd gebruikt, kan dit lichamelijk letsel veroorzaken.
- Gebruik de machine niet aan of over de rand van het werkoppervlak en zet niet te veel druk op het hulpstuk als het bevestigd is, aangezien het apparaat dan onstabiel kan worden en kan omvallen, wat letsel kan veroorzaken.



- Verplaats de machine niet en haal de kop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
- Zie de handleiding van de keukenmachine zelf voor extra veiligheidsaanwijzingen.

Dit hulpstuk heeft een draaiverbindingselement  en past op de nieuwste generatie Kenwood Chef-modellen (TYPE KVC, KVL en KCC). Dit hulpstuk is ook geschikt voor de KMix-keukenmachines met een hulpstukcontact op lage snelheid (TYPE KMX-modellen).

Als u wilt verzekeren dat dit hulpstuk compatibel is met uw keukenmachine, moeten beide onderdelen gebruik maken van het draaiverbindingssysteem .

Als uw keukenmachine gebruik maakt van het stangverbindingssysteem  hebt u een adapter nodig om het hulpstuk voor de draaiverbinding te kunnen gebruiken. De artikelcode van de adapter is KAT001ME. Voor meer informatie over het bestellen van deze adapter gaat u naar www.kenwoodworld.com/twist.

Vóór het eerste gebruik

- Met een vochtige doek schoonvegen. Niet in water onderdompelen.

Legenda

KAX99.AOME

- ① XL-roller
- ② Knop voor instelbare dikte
- ③ Schoonmaakborsteltje

Montage

Zie afbeeldingen **A** - **B**

- 1 Haal het deksel van het contact voor langzame snelheid af.
- 2 Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast.

De XL-roller gebruiken

Zie afbeeldingen **C** - **D**

- 1 Maak pastadeeg. Volg een van de onderstaande deegrecepten.
- 2 Stel de regelknop aan de zijkant van het pastahulpstuk op stand 0 door de knop naar buiten te trekken en naar rechts te draaien.
- 3 Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 1 cm en strooi wat bloem tussen de rollen.

- 4 Zet de pastamachine op snelheid 1 (u ziet de rollen dan draaien).
- 5 Voer het deeg tussen de rollers door en herhaal dit tot het een soepel oppervlak heeft. (U kunt dit bereiken door het deeg tussendoor in de breedte of lengte dubbel te vouwen).
- 6 Zet de knop achtereenvolgens op de standen 0 t/m 9, waarbij u telkens het deeg opnieuw door het hulpstuk voert om geleidelijk de gewenste dikte te krijgen (raadpleeg de tabel voor de dikte van het pastadeeg).
- Voor breder deeg, draait u na elke doorvoering het deeg 90 graden, om zo de hele breedte van de rollers te gebruiken.
- 7 Snij daarna het geplette deeg in hanteerbare stukken van de gewenste grootte. Gebruik de stukken zoals nodig.

Tabel voor de dikte van pastadeeg		
Instelling regelknop	Dikte voor het koken * (ca.)	Recepten / gebruik
0	± 4,8 mm	• zacht deeg • pitabroodjes
1	± 3,8 mm	• dikke noedels
2	± 3,3 mm	• dikke noedels
3	± 2,5 mm	• lasagnebladen • tortilla's • linzenpasta
4	± 1,9 mm	• lasagnebladen • ravioli
5	± 1,5 mm	• tortellini
6	± 1,2 mm	• tortellini
7	± 1,0 mm	• dunne noedels
8	± 0,8 mm	• filodeeg
9	± 0,6 mm	• filodeeg

* Dikte is afhankelijk van gebruikte recept.

Onderhoud en klantenservice

- Bij problemen met de werking van uw hulpstuk gaat u eerst naar www.kenwoodworld.com, voordat u hulp inroept.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Gemaakt in Italië.

Pasta koken

- 1 Vul een pan voor driekwart met water en breng het water aan de kook. Voeg naar smaak zout toe.
- 2 Voeg eventueel wat olijfolie aan het water toe; dit bevordert dat de pasta niet aan elkaar kleeft.
- 3 Voeg de pasta aan het water toe en laat het water ca. 2 à 4 minuten zachtjes koken tot de pasta naar wens is.

Onderhoud en reiniging

Niet in water onderdompelen. Geen enkel element mag in de vaatwasser worden gewassen.

- Haal het hulpstuk uit het contact voor lage snelheid en laat het 1 uur aan de lucht drogen.
- Verwijder al het opgedroogde deeg met een schoonmaakborsteltje (borstel wordt met de KAX99.AOME meegeleverd).
- Veeg het hulpstuk met een vochtige doek schoon.

Recepten

(Gebruik voor alle recepten de deeghaak om de ingrediënten te mixen)

Elementair pastadeeg

500 gram bloem (tipo 00 of gewone bloem)

4 eieren

½ tl zout

½ tl olie

zo nodig water

Linzenpasta

500 gr linzenmeel

4 eieren

2 eetlepels olijfolie

4 eetlepels water (plus zo nodig wat extra)

Methode

- 1 Doe de ingrediënten in de mengkom
- 2 Vervolgens 2-3 minuten mixen op snelheid 1-2. Voeg water toe als het mengsel te droog is.
- 3 Vorm een bal van het mengsel en kneed het met de hand tot een soepel deeg.
- 4 Voor het beste resultaat wikkelt u het deeg in folie en laat het een uurtje rusten voordat u het uitrolt.
- 5 Bevestig de XL-roller en volg de aanwijzingen onder 'De XL-roller gebruiken'.

Filodeeg

500 gr bloem (tipo 00)

210 ml warm water

20 gr lichte olijfolie

5 gr zout

rijstbloem voor bestuiven

Methode

- 1 Plaats bloem, olie en zout in de mengkom.
- 2 Mixen op snelheid 1 en geleidelijk water toevoegen tot een stevig deeg ontstaat. (Let op: u hebt misschien niet al het water nodig)
- 3 Deeg in folie wikkelen en 5 minuten laten rusten voordat u het uitrolt.
- 4 Deeg in 14 gelijke stukken verdelen. Houd het deeg bedekt totdat u het uitrolt.
- 5 Neem een stukje deeg en bestuif het met rijstbloem.
- 6 Bevestig de XL-roller en volg de aanwijzingen onder 'De XL-roller gebruiken'.
- 7 Bestuif uitgerold filodeeg met rijstbloem en houd het tot gebruik bedekt.

Tortilla's

400 gr zelfrijzend bakmeel

½ tl zout

250 ml warm water

3 eetlepels olijfolie extra vierge

Methode

- 1 Mix warm water en olie in een maatbeker.
- 2 Plaats bloem en zout in de mengkom.
- 3 Mix op snelheid 1 en voeg geleidelijk water en olie toe totdat er een sterk en soepel deeg ontstaat. (Let op: u hebt misschien niet al het water nodig)
- 4 Verdeel het deeg in 8 ballen.
- 5 Bevestig de XL-roller en volg de aanwijzingen onder 'De XL-roller gebruiken.
- 6 Let op: voor een ronde tortilla, het deeg telkens ± 45 graden draaien voordat het door de rollers gedraaid wordt.
- 7 Om de tortilla's te bakken: 1 tl olie in koekenpan verwarmen en elke kant 1 minuut bakken totdat de verhoogde delen bruinen.

Pitabroodjes

500 gr sterke bloem, plus wat extra voor bestuiving.

2 x 7 gr zakjes gedroogde gist

10 gr nigellazaad (optioneel)

2 tl zout

320 ml warm water

1 eetlepel olijfolie

Methode

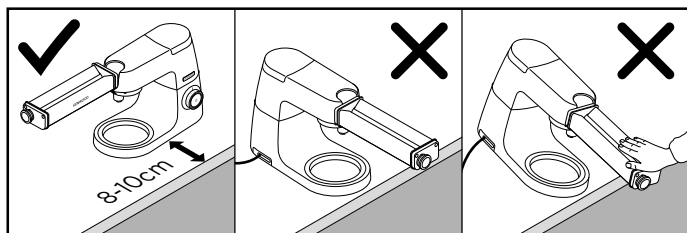
- 1 Doe water en gist in de mengkom, gevolgd door bloem, nigellazaad, zout en olie.
- 2 Eén minuut mixen op laagste snelheid en dan 9 minuten op snelheid 1.
- 3 Verwijder mengkom van de keukenmachine, bedek met een theedoek en zet het op een warme plek tot het deeg in omvang verdubbeld is.
- 4 Verwarm de oven voor op 220 °C. Zet een bakplaat in het midden van de oven.
- 5 Plaats het deeg op een bebloemd oppervlak en verdeel het in 12 gelijke stukken.
- 6 Neem een stukje deeg en maak er een balletje van, druk het plat en bestuif het met bloem.
- 7 Bevestig de XL-roller en volg de aanwijzingen onder 'De XL-roller gebruiken.
- 8 Haal de hete bakplaat uit de oven en bestuif deze met bloem.
- 9 Plaats de pitabroodjes op de bakplaat en bak ze 5-10 minuten totdat ze bruinen.
- 10 Overbrengen naar een rooster en af laten koelen.

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations


Sécurité


- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces, lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant toute opération de nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Gardez les doigts éloignés des éléments mobiles et des ouvertures situées sur l'accessoire.
- N'insérez jamais d'objets métalliques ou pointus entre les rouleaux.
- N'utilisez jamais un accessoire et/ou un appareil endommagé.
- Avant l'utilisation de cet accessoire, assurez-vous toujours de ne pas porter de vêtements lâches ou d'accessoires qui pendent.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil peut provoquer des blessures.
- Veillez à ce que l'appareil ne dépasse pas le plan de travail et ne se trouve pas trop près du bord. Ne forcez pas sur l'accessoire lors de sa mise en place, car cela pourrait faire pencher ou tomber l'appareil et entraînerait un risque de blessure.



- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- Consultez le manuel du robot pour connaître les autres précautions de sécurité à respecter.

Cet accessoire comprend le système de connexion Twist  et il est conçu pour être installé directement sur les modèles de la toute dernière génération des Kenwood Chef (identifiés en tant que TYPE KVC, KVL et KCC). Cet accessoire peut également être installé sur les robots pâtisseries KMix équipés d'une sortie accessoire faible vitesse (TYPE KMX).

Pour vérifier la compatibilité de cet accessoire avec votre robot pâtissier multifonction, assurez-vous que les deux composants comportent le système de connexion Twist .

Si votre robot pâtissier multifonction comporte le système de connexion Bar , il vous faudra un adaptateur avant de pouvoir le faire fonctionner. Le code de référence pour l'adaptateur est KAT001ME. Pour plus d'informations et pour commander l'adaptateur, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Essuyez avec un chiffon humide. N'immergez pas dans l'eau.

Légende

KAX99.OME

- ① Laminoir XL
- ② Bouton de réglage de l'épaisseur
- ③ Brosse de nettoyage

Assemblage

Voir les illustrations **A** - **B**

- 1 Soulevez le cache de sortie faible vitesse.
- 2 Avec l'adaptateur en position comme sur l'illustration, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place.

Utilisation du laminoir XL

Voir les illustrations **C** - **D**

- 1 Préparez votre pâte, en suivant l'une des recettes de pâte proposées.
- 2 Mettez le bouton de réglage situé sur le côté de

- l'accessoire à pâtes sur le numéro 0 en tirant dessus et en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 3 Aplatissez un morceau de pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 1 cm puis saupoudrez de la farine entre les rouleaux.
 - 4 Mettez votre robot pâtissier sur la vitesse 1 (vous verrez les rouleaux tourner).
 - 5 Faites passer le morceau de pâte dans les rouleaux et répétez l'opération jusqu'à obtenir une surface lisse (plier la pâte en deux sur sa largeur ou sur sa longueur entre chaque passage pour faciliter cette opération).
 - 6 Faites progressivement passer le bouton de réglage de 0 à 9, en repassant à chaque fois la pâte dans l'accessoire jusqu'à atteindre l'épaisseur souhaitée (voir le tableau des épaisseurs de pâte).
 - Pour augmenter la largeur de la pâte, tournez la pâte à 90 degrés entre chaque passage jusqu'à utiliser toute la largeur du laminoir.
 - 7 Coupez la pâte passée au laminoir pour former des morceaux de la taille souhaitée/utilisables. Utilisez la quantité nécessaire.

Tableau des épaisseurs de pâte		
Position du bouton de réglage	Épaisseur pré-cuisson * (approximative)	Idées de recettes/ utilisations
0	-4,8 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Amollir la pâte • Pains pitta
1	-3,8 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Nouilles épaisses
2	-3,3 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Nouilles épaisses
3	-2,5 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Lasagnes • Tortillas • Pâtes à base de farine de lentilles
4	-1,9 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Lasagnes • Raviolis
5	-1,5 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Tortellinis
6	-1,2 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Tortellinis
7	-1,0 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Nouilles fines
8	-0,8 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte filo
9	-0,6 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte filo

* L'épaisseur varie en fonction de la recette.

Cuisson

- 1 Portez à ébullition une casserole remplie aux trois quarts d'eau. Salez à volonté.
- 2 Vous pouvez éventuellement ajouter à l'eau une petite quantité d'huile d'olive afin d'éviter que les pâtes ne collent.
- 3 Ajoutez les pâtes et faites bouillir à feu modéré pendant environ 2 à 4 minutes, selon vos goûts.

Entretien et nettoyage

Ne plongez pas l'accessoire dans l'eau.

Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.

- Retirez l'accessoire de la sortie faible vitesse et laissez-le sécher à l'air pendant 1 heure.

- Retirez toute trace de pâte sèche à l'aide d'une brosse de nettoyage (la brosse est fournie avec le KAX99.AOME).
- Essuyez l'accessoire avec un chiffon humide.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre accessoire, veuillez consulter notre site www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.

- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Fabriqué en Italie.

Recettes

(Pour toutes les recettes, mélanger les ingrédients à l'aide du crochet pétrisseur)

Pâte simple pour pâtes fraîches

500 g de farine 00 (T45/55) ou farine ordinaire

4 œufs

½ c. à c. de sel

½ c. à c. d'huile

eau si nécessaire

pendant environ 2-3 minutes. Ajoutez de l'eau si le mélange est trop sec.

- 3 Recueillez ensuite la pâte et mixez-la à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 4 Il est conseillé d'envelopper la pâte et de la laisser reposer environ 1 heure avant de la passer au laminoir.
- 5 Installez le laminoir XL et suivez les consignes du chapitre « Utilisation du laminoir XL ».

Pâtes à base de farine de lentilles

500 g de farine de lentilles

4 œufs

2 c. à soupe d'huile d'olive

4 c. à soupe d'eau (et plus si nécessaire)

Pâte filo

500 g de farine 00 (T45/T55)

210 ml d'eau tiède

20 g d'huile d'olive allégée

5 g de sel

Farine de riz pour saupoudrer

Préparation

- 1 Versez les ingrédients dans le bol de l'appareil.
- 2 Mixez à la vitesse 1 ou 2

Préparation

- 1 Mettez la farine, l'huile et le sel dans le bol.
- 2 Mixez le tout sur la vitesse 1 tout en ajoutant

progressivement l'eau jusqu'à obtenir une pâte ferme (il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter toute l'eau).

- 3 Enveloppez la pâte et laissez-la reposer pendant 5 minutes avant de la passer au laminoir.
- 4 Divisez la pâte en 14 morceaux. Gardez-la à couvert jusqu'au moment de la passer au laminoir.
- 5 Prenez un morceau de pâte et saupoudrez-le de farine de riz.
- 6 Installez le laminoir XL et suivez les consignes « Utilisation du laminoir XL ».
- 7 Saupoudrez la pâte filo que vous venez de passer au laminoir avec de la farine de riz et gardez à couvert jusqu'à la prochaine étape.

Tortillas

400 g de farine avec levure incorporée

½ c. à c. de sel

250 ml d'eau tiède

3 c. à s. d'huile d'olive vierge extra

Préparation

- 1 Mélangez l'eau tiède et l'huile dans un verre mesureur.
- 2 Mettez la farine et le sel dans le bol du robot.
- 3 Mixez sur la vitesse 1 tout en ajoutant progressivement l'eau et l'huile jusqu'à obtenir une pâte lisse et ferme (il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter toute l'eau).
- 4 Divisez la pâte en 8 boules.
- 5 Installez le laminoir XL et suivez les consignes du chapitre « Utilisation du laminoir XL ».
- 6 Remarque : pour faire une tortilla ronde, tournez la pâte à 45 degrés environ à chaque passage dans le laminoir.
- 7 Pour cuire la tortilla, faites chauffer 1 cuillère à café d'huile dans une poêle et faites frire pendant 1 minute

de chaque côté, jusqu'à ce qu'elle commence à dorer par endroits.

Pains pitta

500 g de farine blanche et un peu plus pour saupoudrer

Deux sachets de levure en poudre de 7 g

10 g de graines de nigelle (facultatif)

2 c. à c. de sel

320 ml d'eau tiède

1 c. à s. d'huile d'olive

Préparation

- 1 Mettez l'eau et la farine dans le bol, puis la farine, les graines de nigelle, le sel et l'huile.
- 2 Mixez sur la vitesse minimum pendant 1 minute, puis sur la vitesse 1 pendant 9 minutes.
- 3 Retirez le bol de l'appareil, couvrez avec un torchon et placez dans un endroit à l'abri du froid jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- 4 Préchauffez le four sur 220 °C. Placez une plaque de cuisson à mi-hauteur du four.
- 5 Versez la pâte sur un plan de travail fariné et divisez-la en 12 morceaux.
- 6 Prenez un morceau de pâte et façonnez une boule que vous aplatirez et saupoudrerez de farine.
- 7 Installez le laminoir XL et suivez les consignes du chapitre « Utilisation du laminoir XL ».
- 8 Retirez la plaque préchauffée du four et saupoudrez de farine.
- 9 Placez les pains pitta sur la plaque et faites cuire pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 10 Laissez-les refroidir sur une grille.

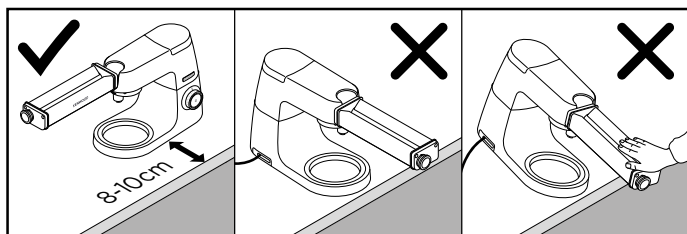
Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten


Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht mit beweglichen Teilen oder den Öffnungen am Aufsatz in Berührung kommen.
- Niemals metallene oder scharfe Gegenstände zwischen den Walzen einführen.
- Verwenden Sie den Aufsatz und/oder das Gerät nicht, wenn Beschädigungen vorliegen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Aufsatzes stets, dass keine losen Gegenstände oder Kleidungsstücke hineingeraten können.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und nicht


gegen einen angebrachten Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.




- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Siehe die Sicherheitswarnungen im Handbuch zu Ihrer Küchenmaschine.

Dieser Aufsatz ist für das Drehanschluss-System  ausgelegt und passt damit direkt auf die neueste Generation von Kenwood Chef Modellen (mit der Bezeichnung TYPE KVC, KVL und KCC).

Dieser Aufsatz eignet sich auch für KMix Küchenmaschinen mit Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (mit der Bezeichnung TYPE KMX)

Um sicherzustellen, dass dieser Aufsatz mit Ihrer Küchenmaschine kompatibel ist, prüfen Sie bitte, dass beide Komponenten das Drehanschluss-System  aufweisen.

Wenn Ihre Küchenmaschine für das BAR-System  ausgelegt ist, brauchen Sie einen Adapter, um den Aufsatz verwenden zu können. Der Produktcode für den Adapter

lautet KAT001ME. Weitere Informationen zum Bestellen des Adapters finden Sie unter www.kenwoodworld.com/twist.

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit einem feuchten Tuch sauberwischen. Gerät nicht in Wasser tauchen.

Übersicht

KAX99.AOME

- ① XL-Walze
- ② Drehknopf zur Einstellung der Dicke
- ③ Reinigungsbürste

Montage

Siehe Abbildungen **A** – **B**

- 1 Nehmen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses ab.
- 2 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den

Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet.

- 5 Führen Sie das Teigstück mehrmals durch die beiden Walzen, bis es eine glatte Oberfläche aufweist. (Ein Zusammenfallen des Teigs entweder in der Breite oder der Länge, zwischen den einzelnen Durchgängen, ist in diesem Fall hilfreich.)
- 6 Stellen Sie den Knopf schrittweise von 0 bis 9. Führen Sie dabei jedes Mal wieder den Teig durch den Aufsatz, bis er die gewünschte Dicke aufweist (siehe Tabelle „Einstellungen für Teigdicken“).
 - Für breitere Teigplatten drehen Sie den Teig bei jedem Durchgang um 90 Grad, so dass er die Breite der Walze ausfüllt.
- 7 Schneiden Sie den ausgerollten Teig in handliche Stücke bzw. die gewünschte Größe. Verarbeiten Sie den Teig nach Ihren Wünschen.

Verwendung Ihrer XL-Walze

Siehe Abbildungen **C** - **D**

- 1 Bereiten Sie Ihren Nudelteig zu. Rezepte für Nudelteig folgen.
- 2 Stellen Sie den Drehknopf an der Seite des Pastaaufsatzes auf 0, indem Sie den Knopf herausziehen und im Uhrzeigersinn drehen.
- 3 Rollen Sie ein Stück Nudelteig zu einer circa 1 cm dicken Teigplatte aus und streuen Sie etwas Mehl zwischen die Walzen.
- 4 Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeit 1 (die Walzen drehen sich).

Einstellungen für Teigdicken

Drehknopf-Einstellung	Teigdicke, roh * (ungefähr)	Rezept-/Verwendungsideen
0	-4,8 mm	• Teig weichrollen • Pitabrot
1	-3,8 mm	• Dicke Nudeln
2	-3,3 mm	• Dicke Nudeln
3	-2,5 mm	• Lasagne-Platten • Tortillas • Linsen-Pasta
4	-1,9 mm	• Lasagne-Platten • Ravioli
5	-1,5 mm	• Tortellini
6	-1,2 mm	• Tortellini
7	-1,0 mm	• Dünne Nudeln
8	-0,8 mm	• Yufka-Teig
9	-0,6 mm	• Yufka-Teig

* Dicke kann variieren, je nach verwendetem Rezept.

Kochen der Nudeln

- 1 Füllen Sie einen Topf zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser und lassen Sie das Wasser aufkochen. Salzen Sie nach Geschmack.
- 2 Wenn gewünscht, können Sie dem Kochwasser etwas Olivenöl hinzufügen, damit die Pasta nicht aneinander kleben.
- 3 Geben Sie die Pasta in das kochende Wasser und garen Sie die Nudeln ca. 2-4 Minuten.

Pflege und Reinigung

Nicht in Wasser tauchen. Keine Teile in die Spülmaschine geben.

- Den Aufsatz vom Niedriggeschwindigkeits-Anschluss abnehmen und 1 Stunde an der Luft trocknen lassen.
- Etwaige getrocknete Teigreste mit einer Reinigungsbürste entfernen (Bürste im Lieferumfang von KAX99.AOME enthalten).
- Aufsatz mit einem feuchten Tuch sauberwischen.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Aufsatzes haben, besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Hergestellt in Italien.

Rezepte

(Bitte verwenden Sie für alle Rezepte den Kneithaken zum Verarbeiten der Zutaten.)

Grundrezept für Pastateig

500 g Mehl (Tipo 00 oder normales Mehl)

4 Eier

½ TL Salz

½ TL Öl

Wasser bei Bedarf

Linsen-Pasta

500 g Linsenmehl

4 Eier

2 EL Olivenöl

4 EL Wasser (bei Bedarf ggf. etwas mehr)

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten in die Schüssel geben.
- 2 Auf Stufe 1-2 etwa 2 bis 3 Minuten verarbeiten. Wasser hinzugeben, falls die Mischung zu trocken ist.
- 3 Die Mischung zusammendrücken und von Hand kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
- 4 Für beste Ergebnisse den Teig vor dem Ausrollen rund 1 Stunde eingewickelt ruhen lassen.
- 5 Die XL-Walze anbringen und Anleitungen unter „Verwendung Ihrer XL-Walze“ befolgen.

Yufka-Teig

500 g Mehl (Tipo 00)
210 ml warmes Wasser
20 g leichtes Olivenöl
5 g Salz
Reismehl zum Bestäuben

Zubereitung

- 1 Mehl, Öl und Salz in die Schüssel geben.
- 2 Auf Stufe 1 verarbeiten und dabei langsam das Wasser zugeben, bis ein fester Teig entsteht. (Hinweis: Sie brauchen vielleicht nicht das gesamte Wasser.)
- 3 Den Teig vor dem Ausrollen rund 5 Minuten eingewickelt ruhen lassen.
- 4 Teig in 14 Stücke zerteilen. Teig bis zum Ausrollen zugedeckt aufbewahren.
- 5 Ein Stück Teig nehmen und mit Reismehl bestäuben.
- 6 Die XL-Walze anbringen und Anleitungen unter „Verwendung Ihrer XL-Walze“ befolgen.
- 7 Ausgerollte Yufka-Teigplatte mit Reismehl bestäuben und bis zur Verwendung zugedeckt aufbewahren.

Tortillas

400 g Mehl, 3 TL Backpulver
½ TL Salz
250 ml warmes Wasser
3 EL natives Olivenöl extra

Zubereitung

- 1 Warmes Wasser und Öl in einem Messbecher mischen.
- 2 Mehl und Salz in die Schüssel geben.
- 3 Auf Stufe 1 verarbeiten und dabei langsam das Wasser und Öl zugeben, bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht. (Hinweis: Sie brauchen vielleicht nicht das gesamte Wasser.)
- 4 Teig in 8 Stücke zerteilen und zu Kugeln formen.
- 5 Die XL-Walze anbringen und Anleitungen unter „Verwendung Ihrer XL-Walze“ befolgen.
- 6 Hinweis: Zum Ausrollen runder Tortillas den Teig bei jedem Durchgang um ca. 45 Grad drehen und dann durch die Walze geben.
- 7 Zum Garen der Tortillas 1 TL Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Teigplatten pro Seite 1 Minute braten, bis sie stellenweise braun werden.

Pitabrot

500 g backstarkes Mehl, plus
Mehl zum Bestäuben
2 x 7-g-Tütchen Trockenhefe
10 g Schwarzkümmel (optional)
2 TL Salz
320 ml warmes Wasser
1 EL Olivenöl

Zubereitung

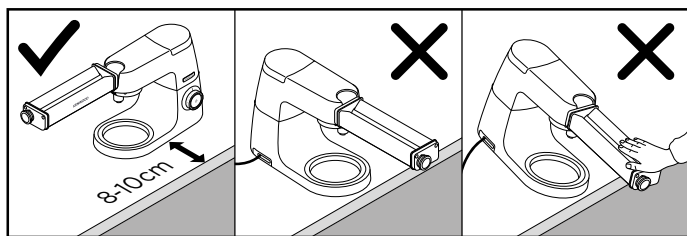
- 1 Wasser und Hefe in die Schüssel geben, dann Mehl, Schwarzkümmel, Salz und Öl hinzufügen.
- 2 1 Minute lang bei Mindestgeschwindigkeit verarbeiten, dann 9 Minuten auf Stufe 1 kneten.
- 3 Schüssel vom Gerät nehmen, mit einem Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Ort stellen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- 4 Ofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech auf die mittlere Schiene setzen.
- 5 Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 12 Stücke zerteilen.
- 6 Teigstücke jeweils zu einer Kugel formen, flachdrücken und mit Mehl bestäuben.
- 7 Die XL-Walze anbringen und Anleitungen unter „Verwendung Ihrer XL-Walze“ befolgen.
- 8 Das heiße Backblech aus dem Ofen nehmen und mit Mehl bestäuben.
- 9 Die Pitabrote auf das Blech legen und 5 bis 10 Min. backen, bis sie leicht braun werden.
- 10 Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Italiano


Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Sicurezza


- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Spegner e scollegare la spina prima di montare o rimuovere le parti, quando non in uso e prima della pulizia.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento e dalle aperture dell'accessorio.
- Non inserire mai oggetti di metallo o affilati tra i rulli.
- Non usare mai un accessorio e/o apparecchio danneggiato.
- Prima di utilizzare questo accessorio, togliersi tutti gli articoli o indumenti larghi.
- Un utilizzo incorretto dell'accessorio può provocare serie lesioni fisiche.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino al bordo né farlo sporgere dalla superficie di lavoro o esercitare forza sull'accessorio montato, poiché ciò potrebbe causare instabilità e il ribaltamento dell'unità, con conseguenti lesioni.




- Non spostare né sollevare la testa dell'impastatrice quando l'attrezzatura è montata perché l'impastatrice planetaria potrebbe diventare instabile.
- Fare riferimento al manuale dell'impastatrice planetaria principale per ulteriori avvertenze di sicurezza.

Questo accessorio utilizza il sistema di innesto a rotazione  ed è stato progettato per i modelli di Kenwood Chef di ultima generazione (TYPE KVC, KVL e KCC).

Questo accessorio può anche essere montato sull'impastatrice planetaria modello KMix dotate di attacco per lavorazioni a bassa velocità (TYPE KMX).

Per verificare che questo accessorio sia compatibile con l'impastatrice planetaria, verificare che entrambi i pezzi utilizzino il sistema di attacco a rotazione (Twist Connection System) .

Se l'impastatrice planetaria di cui si dispone si avvale di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT001ME. Per maggiori informazioni e per ordinare l'adattatore, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.

Prima di usare per la prima volta l'accessorio

- Pulire la superficie passandola con un panno umido. Non immergere in acqua.

Legenda

KAX99.AOME

- ① Rullo XL
- ② Manopola di regolazione dello spessore
- ③ Pennello di pulizia

Montaggio

Fare riferimento alle illustrazioni **A** - **B**

- 1 Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità.
- 2 Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione.

Per usare il Rullo XL

Fare riferimento alle illustrazioni **C** - **D**

- 1 Preparare l'impasto, seguendo una delle ricette indicate.
- 2 Impostare la manopola regolabile sul lato dell'accessorio per pasta al numero 0 estraendo la manopola e girandola in senso orario.
- 3 Stendere una parte dell'impasto fino ad ottenere una sfoglia di circa 1 cm di spessore e spolverare della farina fra i rulli.
- 4 Spostare l'apparecchio sulla velocità 1 (ora i rulli iniziano a girare).
- 5 Far passare un po' di impasto attraverso i rulli, ripetendo la procedura fino ad ottenere una superficie liscia.
- 6 Regolare la manopola progressivamente da 0 a 9, ogni volta alimentare nuovamente l'impasto attraverso l'accessorio per raggiungere lo spessore desiderato (fare riferimento alla Tabella degli spessori della sfoglia).
- Per creare un foglio più largo girare l'impasto di 90 gradi tra ogni rotazione per riempire la larghezza del rullo.
- 7 Tagliare la pasta arrotolata nei pezzi desiderati / maneggiabili. Utilizzare come desiderato.

Tabella degli spessori della sfoglia

Impostazione della manopola regolabile	Spessore pre-cottura * (approssimativo)	Idee/usi delle ricette
0	-4,8 mm	• Impasto ammorbidente • Pane Pitta
1	-3,8 mm	• Spaghetti spessi
2	-3,3 mm	• Spaghetti spessi
3	-2,5 mm	• Fogli per lasagne • Tortillas • Pasta di lenticchie
4	-1,9 mm	• Fogli per lasagne • Ravioli
5	-1,5 mm	• Tortellini
6	-1,2 mm	• Tortellini
7	-1,0 mm	• Spaghetti sottili
8	-0,8 mm	• Pasta sfoglia
9	-0,6 mm	• Pasta sfoglia

* Lo spessore può variare a seconda della ricetta trattata.

Come cuocere la pasta

- 1 Versare l'acqua in una pentola, riempiendola fino a 3/4 e salando secondo i gusti.
- 2 Per evitare che la pasta si attacchi è possibile aggiungere un po' di olio di oliva all'acqua.
- 3 Aggiungere la pasta e far bollire lentamente per circa 2 - 4 minuti, secondo le preferenze.

Pulizia e cura dell'apparecchio

Non immergere in acqua.

Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.

- Rimuovere l'accessorio dall'attacco per lavorazioni

a bassa velocità e lasciare asciugare per 1 ora.

- Rimuovere i residui secchi di impasto mediante un pennello di pulizia (pennello in dotazione con KAX99.AOME).
- Pulire l'accessorio usando un panno umido.

Manutenzione e assistenza tecnica

- Se ci sono problemi con il funzionamento dell'accessorio, prima di chiamare l'assistenza visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.

- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di
- Prodotto in Italia.

Ricettario

(Per tutte le ricette, miscelare gli ingredienti per mezzo del gancio impastatore)

Impasto base

500 g di farina di grado

tenerotipo 00

4 uova

½ cucchiaino di sale

½ cucchiaino di olio

acqua, se necessario

Pasta di lenticchie

500 g di farina di lenticchie

4 uova

2 cucchiaini di olio d'oliva

4 cucchiaini di acqua (un po' di più se necessario)

Metodo

- 1 Mettere gli ingredienti nella ciotola
- 2 Miscelare a velocità 1-2 per circa 2-3 minuti. Aggiungere acqua se la miscela è troppo asciutta.

- 3 Raccogliere insieme la miscela e impastare a mano fino ad ottenere un impasto uniforme.
- 4 Per ottenere i risultati migliori, avvolgere l'impasto e lasciarlo riposare per circa 1 ora prima di lavorarlo.
- 5 Montare il Rullo XL e seguire 'Come usare il Rullo XL'

Pasta sfoglia

500 g di farina 00

210 ml di acqua calda

20 g di olio d'oliva leggero

5 g di sale

Farina di riso per spolverare

Metodo

- 1 Mettere la farina, l'olio e il sale nella ciotola per miscelare.
- 2 Mescolare alla velocità 1 aggiungendo gradualmente l'acqua fino a quando si sarà formato un impasto solido (Nota: è possibile che non sia necessaria tutta l'acqua)

- 3 Avvolgere l'impasto e lasciarlo riposare per 5 minuti prima di lavorarlo.
- 4 Dividere l'impasto in 14 pezzi e mantenere l'impasto coperto.
- 5 Prendere un pezzo di pasta e spolverare con farina di riso.
- 6 Montare il Rullo XL e seguire le istruzioni 'Come usare il Rullo XL'.
- 7 Spolverare la pasta sfoglia srotolata con farina di riso e tenerla coperta fino quando sarà necessaria.

Tortillas

400 g di farina con lievito

½ cucchiaino di sale

250 ml di acqua calda

3 cucchiari di olio d'oliva extra vergine

Metodo

- 1 Mescolare l'acqua calda e l'olio in una caraffa graduata.
- 2 Versare la farina e il sale nella ciotola.
- 3 Mescolare alla velocità 1 aggiungendo gradualmente acqua e olio fino a formare una pasta soda e uniforme. (Nota: è possibile che non sia necessaria tutta l'acqua)
- 4 Dividere l'impasto in 8 palline.
- 5 Montare il Rullo XL e seguire le istruzioni 'Come usare il Rullo XL'.
- 6 Nota: per produrre una tortilla circolare, girare l'impasto di circa 45 gradi ogni volta prima farlo passare attraverso i rulli.
- 7 Per cucinare la tortilla, riscaldare 1 cucchiaino di olio in una padella e cuocere per 1 minuto su ciascun lato, fino a quando le aree sollevate cominciano a diventare brune.

Pane Pita

500 g farina tipo 00, più un po' extra per spolverare

2 buste di lievito istantaneo da 7 g

10 g di semi di cumino nero (opzionali)

2 cucchiaino di sale

320 ml di acqua calda

1 cucchiaio di olio d'oliva

Metodo

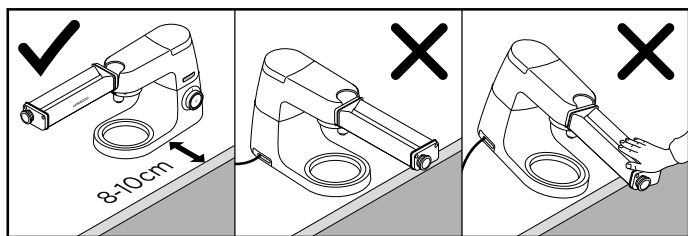
- 1 Aggiungere acqua e lievito alla ciotola seguiti poi da farina, semi di cumino nero, sale e olio.
- 2 Mescolare alla velocità minima per 1 minuto, in seguito per 9 minuti alla velocità 1.
- 3 Rimuovere la ciotola dalla macchina, coprire con un canovaccio e mettere in un luogo caldo finché l'impasto non raddoppierà le sue dimensioni.
- 4 Preriscaldare il forno a 220°C. Porre una teglia al centro del forno.
- 5 Versare l'impasto su una superficie infarinata e dividere in 12 pezzi.
- 6 Prendere un pezzo di impasto e formare una palla rotonda, appiattirla e quindi spolverarla di farina.
- 7 Montare il Rullo XL e seguire le istruzioni 'Come usare il Rullo XL'.
- 8 Rimuovere la teglia calda dal forno e spolverare con un po' di farina.
- 9 Posizionare i le pita sul vassoio e infornare per 5-10 minuti fino a quando iniziano a prendere colore.
- 10 Trasferirle su una griglia per farli raffreddare.

Português


Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

Segurança


- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Desligue o aparelho e retire-o da tomada eléctrica antes de colocar ou retirar peças, enquanto não estiver a utilizar e antes de limpar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Mantenha os dedos afastados das partes em movimento e aberturas do acessório.
- Nunca insira objectos de metal ou afiados entre os rolos.
- Nunca utilize um acessório e/ou equipamento danificado.
- Certifique-se sempre que as peças e o vestuário solto se encontram afastados do equipamento antes de proceder à sua utilização.
- O uso incorrecto do seu acessório pode resultar em ferimentos.
- Não ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força no acessório quando o colocar uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair o que pode provocar ferimentos.




- Não mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- Consulte o manual da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.

Este acessório possui o Sistema de Conexão Twist  e foi concebido para encaixar directamente nos modelos Chef de última geração da Kenwood (identificados como TYPE KVC, KVL e KCC).

Este acessório também encaixa nas máquinas de cozinha KMix que possuem uma entrada de baixa velocidade para acessórios (TYPE KMX).

Para confirmar se este acessório é compatível com a sua máquina de cozinha precisa apenas de se assegurar que ambos os componentes possuem o Sistema e Conexão Twist .

Se a sua máquina de cozinha possui o Sistema de Conexão de Barra , então precisa de um adaptador para poder funcionar com o Sistema Twist. O código de referência para o adaptador é KAT001ME. Para obter mais informações e saber como encomendar o adaptador, visite o site da Kenwood www.kenwoodworld.com/twist.

Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez

- Limpe com um pano húmido. Não imersa em água.

Legenda

KAX99.AOME

- ① Cilindro XL para fazer massas
- ② Botão para ajustar a espessura
- ③ Escova de limpeza

Para montar

Consulte as Ilustrações **A** - **B**

- 1 Levante a tampa da entrada de baixa velocidade.
- 2 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender.

Para Usar o Seu Cilindro XL

Consulte as Ilustrações **C** - **D**

- 1 Faça a sua massa para a massa. Siga uma das receitas de massa apresentadas.

- 2 Posicione o botão ajustável na lateral do acessório para massas no 0, puxando-o para fora e rodando-o no sentido horário.
- 3 Estenda um pedaço de massa até obter aproximadamente 1 cm de espessura e salpique com alguma farinha os rolos.
- 4 Rode a máquina de cozinha para a velocidade 1 (irá ver os rolos a rodar).
- 5 Passe o pedaço de massa através dos rolos repetidamente até obter uma superfície lisa. (dobrar a massa em metade no sentido do seu comprimento ou largura entre os rolos irá ajudar a obter este efeito).
- 6 Ajuste o botão progressivamente de 0 a 9, voltando a passar a massa através do acessório até alcançar a espessura desejada (consulte o Quadro de Espessura da Folha de Massa).
 - Para criar uma folha mais larga rode a massa 90 graus entre cada passagem pelos cilindros para preencher os cilindros na largura.
- 7 Corte as folhas da massa em pedaços de acordo com o desejado ou as necessidades da receita. Utilize de acordo com a receita.

Quadro de Espessura da Folha de Massa

Regulação do Botão Ajustável	Grossura da Massa Antes da Cozedura* (aproximadamente)	Ideias e Utilizações em Receitas
0	~4,8 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Amaciar Massa • Pão Pita
1	~3,8 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Noodles Grossas
2	~3,3 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Noodles Grossas
3	~2,5 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Folha de Lasanha • Tortilhas • Massa de Lentilhas
4	~1,9 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Folha de Lasanha • Ravioli
5	~1,5 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Tortellini
6	~1,2 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Tortellini
7	~1,0 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Noodles Finas
8	~0,8 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Massa Filo
9	~0,6 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Massa Filo

* A grossura pode variar de acordo com a receita processada.

Para Cozinhar Massa

- 1 Ferva uma panela com três quartos de água. Adicione sal a gosto.
- 2 Opcionalmente poderá adicionar uma pequena quantidade de azeite à água, que ajuda a evitar que a massa se cole.
- 3 Adicione a massa e deixe ferver em lume brando durante cerca de 2-4 minutos, consoante o gosto.

Manutenção e limpeza

Não submerja em água. Não lave peça nenhuma do aparelho na máquina de lavar louça.

- Retire o acessório da entrada de baixa velocidade e deixe-o secar ao ar durante 1 hora.
- Remova a massa seca usando uma escova de limpeza (escova fornecida com o Modelo KAX99.AOME).
- Limpe o acessório com um pano húmido.

Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu acessório, antes de recorrer à Assistência visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Fabricado na Itália.

Receitas

(Para misturar os ingredientes utilize em todas as receitas o batedor de gancho)

Massa básica para massa

500 g de farinha tipo 00 ou simples sem levedura

4 ovos

½ colher de chá de sal

½ colher de chá de azeite

água, se necessário

Massa de Lentilhas

500 g de farinha de lentilhas

4 ovos

2 colheres de sopa de azeite

4 colheres de sopa de água

(mais água se for necessário)

Preparação

- 1 Coloque todos os ingredientes na taça.
- 2 Bata na velocidade 1-2 durante cerca de 2-3 minutos. Adicione água se a mistura estiver demasiado seca.
- 3 Junte a mistura e amasse à mão até estar macia.
- 4 Para obter melhores resultados embrulhe a massa e deixe-a repousar cerca de 1 hora antes de a passar nos cilindros.

- 5 Insira o Cilindro XL de fazer massa e siga as instruções "Para Usar o Seu Cilindro XL".

Massa Filo

500 g de farinha tipo 00

210 ml de água morna

20 g de azeite extra-virgem

5 g de Sal

Farinha de arroz para polvilhar

Preparação

- 1 Coloque a farinha, o azeite e o sal na taça.
- 2 Bata à velocidade 1 enquanto adiciona gradualmente a água até formar uma massa firme. (Nota: pode não precisar da água toda)
- 3 Embrulhe a massa e deixe-a repousar cerca de 5 minutos antes de a passar nos cilindros.
- 4 Divida a massa em 14 pedaços. Mantenha a massa coberta até a passar nos cilindros.
- 5 Pegue num pedaço da massa e polvilhe-a com farinha de arroz.
- 6 Insira o Cilindro XL de fazer massa e siga as instruções "Para Usar o Seu Cilindro XL".

- 7 Polvilhe as formadas folhas de massa filo com farinha de arroz e mantenha-as cobertas até as usar.

Tortilhas

400 g de farinha auto-levedante
½ colher de chá de sal
250 ml de água morna
3 colheres de sopa de azeite extra-virgem

Preparação

- 1 Misture a água morna e o azeite num medidor.
- 2 Coloque a farinha e o sal na taça.
- 3 Bata à velocidade 1 enquanto adiciona gradualmente a água e o azeite até formar uma massa macia. (Nota: pode não precisar da água toda)
- 4 Divida a massa em 8 bolas.
- 5 Insira o Cilindro XL de fazer massa e siga as instruções "Para Usar o Seu Cilindro XL".
- 6 Nota: para criar uma tortilha circular rode a massa cerca de 45 graus antes de cada passagem pelos cilindros.
- 7 Para cozinhar a tortilha, aqueça 1 colher de chá de azeite numa frigideira e frite a tortilha 1 minuto de cada lado, até que as áreas empoladas comecem a ficar castanhas.

Pão Pita

500 g farinha branca tipo 65,
mais um pouco para polvilhar
2 x 7 g saquetas de fermento instantâneo (seco)
10 g. cominhos negros (opcional)
2 colher de chá de sal
320 ml de água morna
1 colher de sopa de azeite

Preparação

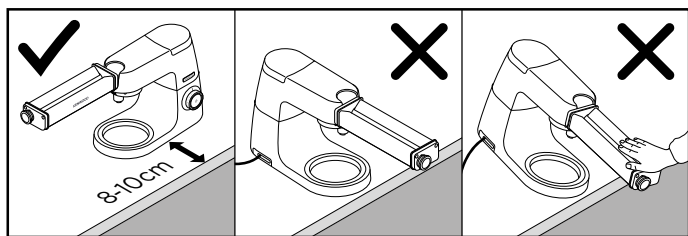
- 1 Adicione a água e o fermento à taça e depois a farinha, os cominhos, o sal e o azeite.
- 2 Misture na velocidade mínima durante 1 minuto e depois mais 9 minutos na velocidade 1.
- 3 Retire a taça da máquina, cubra com uma toalha de chá e coloque a taça num local quente até duplicar de tamanho.
- 4 Pré-aqueça o forno a 220 °C. 4 Coloque o tabuleiro no centro do forno.
- 5 Polvilhe uma superfície com farinha e divida a massa em 12 pedaços.
- 6 Pegue num pedaço e forme uma bola, achate-o e polvilhe com farinha.
- 7 Insira o Cilindro XL de fazer massa e siga as instruções "Para Usar o Seu Cilindro XL".
- 8 Retire o tabuleiro quente do forno e polvilhe-o com farinha.
- 9 Coloque a pita no tabuleiro e coza-a durante 5-10 minutos até começar a ganhar cor.
- 10 Transfira para uma base de rede para arrefecer.

Español


Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones


Seguridad


- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Apague y desenchufe el aparato antes de poner o quitar piezas, cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga los dedos alejados de las piezas movibles y de las aperturas del accesorio.
- Nunca introduzca objetos de metal o afilados entre los rodillos.
- Nunca utilice un accesorio y/o aparato dañado.
- Antes de utilizar este accesorio, asegúrese siempre de que no haya artículos ni ropa sueltos.
- El uso incorrecto de su accesorio puede producir lesiones.
- No ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar el accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.



- No mueva ni levante el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- Consulte el manual principal de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

Este accesorio presenta el sistema de conexión Twist (Twist Connection System)  y está diseñado para encajar directamente en los modelos Kenwood Chef de última generación (identificados como TYPE KVC, KVL y KCC). Este accesorio también puede acoplarse a los robots de cocina Kmix que presenten una salida de accesorios de baja velocidad (TYPE KMX).

Para verificar que este accesorio sea compatible con su robot de cocina, deberá asegurarse de que ambos componentes presenten el sistema de conexión Twist .

Si su robot de cocina presenta el sistema de conexión de barra (Bar Connection System) , también necesitará un adaptador antes de poder poner el aparato en marcha. El código de referencia del adaptador es KAT001ME. Para obtener más información y saber cómo encargar el adaptador visite www.kenwoodworld.com/twist.

Antes de utilizar por primera vez

- Limpie con un trapo húmedo. No sumerja el aparato en agua.

Descripción del aparato

KAX99.AOME

- ① Elaborador de pasta XL
- ② mando de grosor ajustable
- ③ cepillo de limpieza

Para montar

Consulte las ilustraciones

A - **B**

- 1 Quite la tapa de salida de baja velocidad.
- 2 Con el accesorio en la posición que se muestra, colóquelo en la salida de baja velocidad y gírelo para que quede bien sujeto en su posición.

Usar el elaborador de pasta XL

Consulte las ilustraciones

C - D

- 1 Haga la masa de pasta. Siga una de las recetas para masa de pasta facilitadas.
- 2 Ponga el mando ajustable situado en el lateral del accesorio para pasta en el número 0 tirando del mando hacia fuera y girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
- 3 Lamine un poco de masa hasta que tenga aproximadamente 1 cm de grosor y espolvoree un poco de harina entre los rodillos.
- 4 Ponga la máquina de cocina en la velocidad 1 (verá que los rodillos dan vueltas).
- 5 Pase el trozo de masa a través de los rodillos, repitiendo el proceso hasta obtener una superficie suave. (El hecho de doblar la masa por la mitad a lo ancho o a lo largo entre las laminaciones, le ayudará a conseguirlo).
- 6 Ajuste el mando de forma progresiva de 0 a 9, introduciendo cada vez la masa por el accesorio para obtener el grosor deseado (consulte la Tabla de grosores de la hoja de masa).
 - Para elaborar una hoja más ancha, gire la masa 90 grados entre cada secuencia de enrollado para llenar bien el elaborador de pasta.
- 7 Corte la masa enrollada en los trozos deseados/manejables. Utilice según sea necesario.

Tabla de grosores de la hoja de masa

Configuración del mando ajustable	Grosor antes de la cocción * (aproximado)	Usos/ideas para recetas
0	~4,8 mm	• Ablandar masa • Pan de pita
1	~3,8 mm	• Tallarines gruesos
2	~3,3 mm	• Tallarines gruesos
3	~2,5 mm	• Hojas de lasaña • Tortillas mejicanas • Pasta de lentejas
4	~1,9 mm	• Hojas de lasaña • Ravioli
5	~1,5 mm	• Tortellini
6	~1,2 mm	• Tortellini
7	~1,0 mm	• Tallarines finos
8	~0,8 mm	• Pasta para filo
9	~0,6 mm	• Pasta para filo

* El grosor puede variar dependiendo de la receta procesada.

Cocer pasta

- 1 Ponga a hervir una cazuela con tres cuartas partes de agua. Añada la sal al gusto.
- 2 La adición al agua de una pequeña cantidad de aceite de oliva es opcional, pero puede ayudar a evitar que la pasta se pegue.
- 3 Añada la pasta y deje hervir a fuego lento durante aproximadamente 2 a 4 minutos, al gusto.

Cuidado y limpieza

No lo sumerja en agua.

No lave ninguna pieza en el lavavajillas.

- Quite el accesorio de la salida de baja velocidad y deje que se seque al aire durante 1 hora.

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del accesorio, antes de solicitar ayuda visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en

el país donde se adquirió el producto.

- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
- Fabricado en Italia.

Recetas

(Para todas las recetas, mezcle los ingredientes con el gancho de amasar).

Masa básica para pasta

500 g de harina de grado 00 o

harina normal

4 huevos

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de aceite

agua en caso necesario

Pasta de lentejas

500 g de harina de lentejas

4 huevos

2 cucharadas de aceite de oliva

4 cucharadas de agua (un poco más si es necesario)

Preparación

- 1 Ponga los ingredientes en el bol para mezclas
- 2 Mezcle a velocidad 1-2 durante 2-3 minutos aproximadamente. Añada agua si la mezcla está demasiado seca.
- 3 Junte la mezcla y amásela a mano hasta que obtenga una masa homogénea.
- 4 Para obtener los mejores resultados, tape la masa y déjela reposar durante 1 hora aproximadamente antes de extenderla.
- 5 Coloque el elaborador de pasta XL y siga las instrucciones en "Usar el elaborador de pasta XL".

Pasta para filo

500 g de harina de grado 00
210 ml de agua caliente
20 g de aceite de oliva ligero
5 g de sal
harina de arroz para espolvorear

Preparación

- 1 Ponga la harina, el aceite y la sal en el bol para mezclas.
- 2 Mezcle a velocidad 1 mientras añade el agua poco a poco hasta que se forme una masa sólida (tenga en cuenta que quizá no necesite usar todo el agua).
- 3 Tape la masa y déjela reposar durante 5 minutos antes de extenderla.
- 4 Divida la masa en 14 trozos. Mantenga la masa tapada hasta el momento de extenderla.
- 5 Coja un trozo de masa y espolvoréela con harina de arroz.
- 6 Coloque el elaborador de pasta XL y siga las instrucciones en "Usar el elaborador de pasta XL".
- 7 Espolvoree la hoja de masa filo extendida con harina de arroz y manténgala tapada hasta que la necesite.

Tortillas mejicanas

400 g de harina leudante
½ cucharadita de sal
250 ml de agua caliente
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Preparación

- 1 Mezcle el agua caliente y el aceite en una jarra graduada.
- 2 Ponga la harina y la sal en el bol para mezclas.
- 3 Mezcle a velocidad 1 mientras añade el agua y el aceite poco a poco hasta que se forme una masa homogénea y sólida (tenga en cuenta que quizá no necesite usar todo el agua).
- 4 Divida la masa en 8 bolas.
- 5 Coloque el elaborador de pasta XL y siga las instrucciones en "Usar el elaborador de pasta XL".
- 6 Nota: para elaborar una tortilla mejicana redonda, gire la masa 45 grados aproximadamente cada vez antes de pasarla por los rodillos.
- 7 Para cocinar las tortillas, caliente 1 cucharadita de aceite en una sartén y cocínelas durante 1 minuto por cada lado, hasta que las zonas elevadas empiecen a dorarse.

Pan de pita

500 g de harina blanca fuerte, dejando un poco para espolvorear
2 sobres de 7 g de levadura instantánea
10 g de semillas de ajenuz (opcional)
2 cucharaditas de sal
320 ml de agua caliente
1 cucharada sopera de aceite de oliva

Preparación

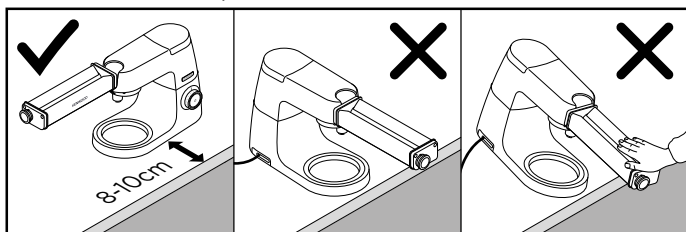
- 1 Añada el agua y la levadura al bol y, a continuación, la harina, las semillas de ajenuz, la sal y el aceite.
- 2 Mezcle a velocidad mínima durante 1 minuto y, a continuación, a velocidad 1 durante 9 minutos.
- 3 Quite el bol del aparato, cúbralo con un paño de cocina y póngalo en un lugar cálido hasta que la masa haya doblado su tamaño.
- 4 Precaliente el horno a 220 °C. Ponga una bandeja de horno en la rejilla de en medio.
- 5 Ponga la masa en una superficie espolvoreada con harina y divídala en 12 trozos.
- 6 Coja un trozo de masa y dele la forma de una bola redonda, aplánela y luego espolvoréela con harina.
- 7 Coloque el elaborador de pasta XL y siga las instrucciones en "Usar el elaborador de pasta XL".
- 8 Saque la bandeja caliente del horno y espolvoréela con harina.
- 9 Ponga los panes de pita en la bandeja y hornee durante 5-10 minutos hasta que empiecen a dorarse.
- 10 Páselos a una rejilla de alambre para que se enfríen.

Dansk


Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Sikkerhed


- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Sluk, og tag stikket ud inden påsætning eller aftagning af dele, når det ikke er i brug og inden rengøring.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Hold fingre væk fra dele i bevægelse samt åbningerne på tilbehøret.
- Indfør aldrig metal eller skarpe genstande mellem rullerne.
- Brug aldrig beskadiget tilbehør og/eller køkkenmaskine.
- Sørg altid for at løse dele og tøj er holdt væk, før tilbehøret tages i brug.
- Misbrug af dit tilbehør kan resultere i personskade.
- Brug ikke apparatet nær kanten eller placeret ud over bordet, og tryk ikke hårdt på det påsatte tilbehør, da dette kan medføre, at enheden kan blive ustabil og vælter. Dette kan resultere i personskade.




- Flyt eller hæv ikke mixerhovedet med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- Se yderligere sikkerhedsadvarsler i køkkenmaskinens manual.

Dette tilbehør har vridetilslutningssystem  og er designet til direkte montering på den seneste generation af Kenwood Chef-modeller (TYPE KVC, KVL og KCC).

Dette tilbehør passer også til KMix-køkkenmaskiner med lavhastighedsudtag (TYPE KMX).

For at tjekke at dette tilbehør er kompatibelt med din køkkenmaskine, skal du sikre, at begge komponenter har vridetilslutningssystem .

Hvis din køkkenmaskine har stangtilslutningssystem , skal du også bruge et mellemstykke, før betjening er mulig. Referencekoden for mellemstykket er KAT001ME. Flere oplysninger og bestilling af mellemstykket på www.kenwoodworld.com/twist.

Før produktet tages i brug første gang

- Tør det rent med en fugtig klud. Læg det aldrig i vand.

Forklaring

KAX99.AOME

- ① XL-rulle
- ② Drejeknap til justering af tykkelse
- ③ Rengøringsbørste

Sådan samles produktet

Se illustration **A** - **B**

- 1 Løft dækslet til lavhastighedsudtag af.
- 2 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastigheds-udtaget, og det drejes for at låse det på plads.

Brug af XL-rullen

Se illustration **C** - **D**

- 1 Tilbered din pastadej. Følg én af de medleverede dejopskrifter.
- 2 Sæt den justerbare knap på siden af pastatilbehøret på nummer 0 ved at trække knappen ud og dreje den med uret.
- 3 Tryk et stykke dej fladt, så det er cirka 1 cm tykt, og drys lidt mel mellem rullerne.
- 4 Drej køkkenmaskinen hen til hastighed 1 (du ser nu rullerne dreje).
- 5 Kom dejstykket gennem rullerne, og gentag indtil du har en jævn overflade. (Det kan være en hjælp at folde dejen i halv på kryds eller tværs mellem rullerne for at opnå dette).
- 6 Juster knappen gradvist fra 0 til 9, hver gang dejen køres gennem tilbehøret, for at opnå den ønskede tykkelse (se Tabel over pastatykkelse).
 - For at få et bredere stykke kan dejen vendes 90 grader mellem hver rulning for at udnytte rullens bredde.
- 7 Skær den udrullede dej i ønskede/håndterbare stykker. Bruges efter behov.

Tabel over dejtykkelse		
Indstilling af drejeknap til justering af tykkelse	Forkogt tykkelse * (omtrentlig)	Opskriftsideer/ anvendelse
0	~4,8 mm	• Blødgøring af dej • Pitabrød
1	~3,8 mm	• Tykke nudler
2	~3,3 mm	• Tykke nudler
3	~2,5 mm	• Lasagneplader • Tortillaer • Linsepasta
4	~1,9 mm	• Lasagneplader • Ravioli
5	~1,5 mm	• Tortellini
6	~1,2 mm	• Tortellini
7	~1,0 mm	• Tynde nudler
8	~0,8 mm	• Filodej
9	~0,6 mm	• Filodej

* Tykkelsen kan variere afhængigt af den fulgte opskrift.

Kogning af pasta

- 1 Sæt en gryde fyldt trekvart med vand i kog. Kom salt i efter smag.
- 2 Det er valgfrit at komme en smule olivenolie i vandet, dette kan hjælpe med til at pastaen ikke klistre.
- 3 Kom pastaen i, og kog den let i 2 til 4 minutter alt efter smag.

Pleje og rengøring

Må ikke lægges i vand.

Kom ikke nogen af delene i opvaskemaskinen.

- Tag tilbehøret af lavhastighedsudtaget, og lad det lufttørre i 1 time.
- Fjern eventuelt tørret dej med en rengøringsbørste (børste følger med KAX99.AOME).
- Aftør tilbehøret med en fugtig klud.

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit tilbehør, skal du, før du anmoder om hjælp, besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.

- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.
- Fremstillet i Italien.

Opskrifter

(I alle opskrifter skal ingredienserne blandes med dejkrogen)

Grundopskrift til pastadej

500 g mel af "00"-typen eller almindeligt mel
4 æg
½ tsk. salt
½ tsk. olie
vand hvis nødvendigt

Linsepasta

500 g linsemel
4 æg
2 spsk. olivenolie
4 spsk vand (plus evt. ekstra)

Fremgangsmåde

- 1 Kom ingredienserne i køkkenskålen
- 2 Miks ved hastighed 1-2 i ca. 2-3 minutter. Tilsæt vand, hvis blandingen er for tør.
- 3 Saml blandingen, og ælt med håndkraft, til du har en glat dej.
- 4 For at opnå de bedste resultater skal du pakke dejen ind og lade den hvile i cirka 1 time inden udrulning.
- 5 Påsæt XL-rullen, og følg vejledningen "Brug af XL-rullen".

Filodej

500 g mel af 00-typen
210 ml varmt vand
20 g lys olivenolie
5 g salt
Rismel til drys

Fremgangsmåde

- 1 Kom melet, olien og saltet i køkkenskålen
- 2 Miks på hastighed 1, mens der gradvist tilsættes vand, indtil dejen er fast. (Bemærk: Der er måske ikke behov for alt vandet)
- 3 Pak dejen ind, og lad den hvile

- i 5 minutter inden udrulning.
- 4 Del dejen i 14 stykker. Hold dejen dækket før udrulning.
- 5 Tag et stykke dej, og drys med rismel.
- 6 Påsæt XL-rullen, og følg vejledningen "Brug af XL-rullen".
- 7 Drys den udrullede plade filodej med rismel, og hold den dækket, til den skal bruges.

Tortillaer

400 g selvhævende mel
½ tsk. salt
250 ml varmt vand
3 spsk. ekstra jomfruolivenolie

Fremgangsmåde

- 1 Bland det varme vand og olien i et måleglas.
- 2 Kom melet og saltet i køkkenskålen
- 3 Miks på hastighed 1, mens der gradvist tilsættes vand og olie, indtil dejen er glat. (Bemærk: Der er måske ikke behov for alt vandet)
- 4 Del dejen i 8 bolde.
- 5 Påsæt XL-rullen, og følg vejledningen "Brug af XL-rullen".
- 6 Bemærk: For at lave en rund tortilla skal dejen vendes cirka 45 grader hver gang, før den køres gennem rullerne.
- 7 Ved tilberedning af tortillaer varmes 1 tsk. olie på panden, og de steges 1 minut på hver side, til de hævede steder begynder at brunes.

Pitabrød

500 g hvedemel med højt
glutenindhold samt ekstra til at
drysse med

2 x 7 g poser med tørgær

10 g nigellafrø/sortkommen
(valgfrit)

2 tsk. salt

320 ml varmt vand

1 spsk. olivenolie

Fremgangsmåde

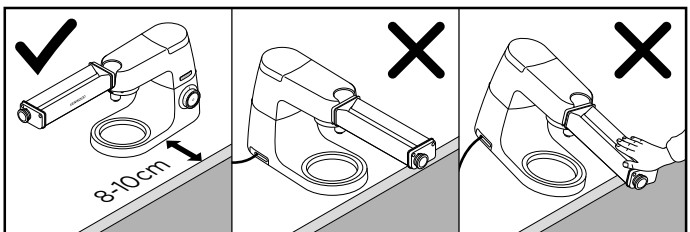
- 1 Kom vand og gær i en skål, derefter mel, nigellafrø, salt og olie.
- 2 Miks ved laveste hastighed i 1 minut, derefter 9 minutter ved hastighed 1.
- 3 Tag skålen af maskinen, dæk den med et viskestykke, og sæt den et lunt sted, til den er vokset til dobbelt størrelse.
- 4 Forvarm ovnen til 220 °C. Sæt en bageplade midt i ovnen.
- 5 Vip dejen ud på en overflade, der er drysset med mel, og del den i 12 stykker.
- 6 Tag et stykke af dejen, og form til en rund kugle, gør den flad, og drys den med mel.
- 7 Påsæt XL-rullen, og følg vejledningen "Brug af XL-rullen".
- 8 Tag den varme bageplade ud af ovnen, og drys den med mel.
- 9 Læg pitaerne på bagepladen, og bag dem i 5-10 minutter, til de begynder at få farve.
- 10 Læg dem til afkøling på en bagerist.

Svenska


Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

Säkerhet


- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Stäng av och dra ur sladden innan du monterar eller tar bort delar, då du inte använder apparaten och före rengöring.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Håll fingrarna borta från rörliga delar och öppningarna på apparaten.
- Stoppa aldrig in metallföremål eller vassa föremål mellan valsarna.
- Använd aldrig ett skadat tillbehör och/eller apparat.
- Sätt alltid fast lösa delar och kläder innan du använder tillbehöret.
- Felaktig användning av tillbehöret kan leda till personskada.
- Använd inte apparaten nära, eller hängande över, kanten av arbetsytan eller bruka kraft mot tillbehöret då det är monterat. Detta kan göra att enheten blir instabil och tippas över, vilket kan leda till personskada.




- Flytta inte apparaten och fäll inte upp huvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.
- Se handboken för köksapparaten för ytterligare säkerhetsinformation.

Tillbehöret har twist-anslutning  och är utformat för att passa direkt till den senaste generationen Kenwood Chef-modeller (dvs. TYPE KVC-, KVL- och KCC-).

Tillbehöret passar även de kMix-köksmaskiner som har ett låghastighetsuttag för tillbehör (TYPE KMX).

För att tillbehöret ska passa köksmaskinen måste båda delarna ha twist-anslutning .

Om köksmaskinen har bar-anslutning  behöver du en adapter för att kunna använda tillbehöret. Adapterns referenskod är KAT001ME. Ytterligare information om adaptorn och inköpsplatser hittar du på: www.kenwoodworld.com/twist.

Före första användningen

- Torka ren apparaten med en fuktad trasa. Sänk inte ned den i vatten.

Förklaring till bilder

KAX99.AOME

- ① XL-rullare
- ② Vred för justering av tjocklek
- ③ Borste för rengöring

Montera ihop

Se bilderna A - B

- 1 Lyft bort locket för låghastighetsuttaget.
- 2 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roter tills det låser på plats.

Använda XL-rullaren

Se bilderna C - D

- 1 Gör pastadeg. Följ ett av de medföljande degrecepten.
- 2 Ställ in det justerbara vredet på sidan av pasta tillbehöret på siffran 0 genom att dra ut vredet och vrida det medurs.
- 3 Platta till en bit deg till ca 1 cm tjocklek och strö lite mjöl mellan valsarna.
- 4 Vrid köksmaskinen till hastighet 1 (du ser att valsarna går runt).
- 5 För in en bit deg genom valsarna flera gånger tills du får en slät yta. (Det är lättare att uppnå detta om du vilker degen en gång på längden eller tvären mellan rullningarna.)
- 6 Justera vredet successivt från 0 till 9 varje gång du matar in degen genom tillbehöret för att få önskad tjocklek (se tabellen över degarkets tjocklek).
 - För att skapa ett bredare ark vrider du degen 90 grader mellan varje rullning för att fylla ut rullens bredd.
- 7 Skär den rullade degen i önskade/hanterbara bitar. Använd efter behov.

Tabell över degarkets tjocklek		
Inställning justerbart vred	Tjocklek före tillagning * (ungefärlig)	Receptidéer/användning
0	-4,8 mm	• Mjukning av deg • Pitabröd
1	-3,8 mm	• Tjocka nudlar
2	-3,3 mm	• Tjocka nudlar
3	-2,5 mm	• Lasagneplattor • Tortilla • Linspasta
4	-1,9 mm	• Lasagneplattor • Ravioli
5	-1,5 mm	• Tortellini
6	-1,2 mm	• Tortellini
7	-1,0 mm	• Tunna nudlar
8	-0,8 mm	• Filodeg
9	-0,6 mm	• Filodeg

* Tjocklek kan bero på vilket recept som används.

Koka pasta

- 1 Koka upp vatten i en kastrull fylld till tre fjärdedelar. Tillsätt salt efter smak.
- 2 Om du vill kan du tillsätta en liten mängd olivolja i vattnet eftersom pastan då inte klibbar ihop så lätt.
- 3 Tillsätt pastan och koka sakta i cirka 2 till 4 minuter efter smak.

Skötsel och rengöring

Sänk inte ner tillbehöret under vatten.

Ingen av delarna tål maskindisk.

- Ta bort tillbehöret från låghastighetsuttaget och låt lufttorka någon timme.
- Avlägsna eventuell torkad deg med hjälp av en borste (borste medföljer KAX99.AOME).
- Torka rent tillbehöret med en fuktig trasa.

Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda något tillbehör ber vi dig besöka www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.

- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.

- Tillverkad i Italien.

Recept

(När det gäller samtliga recept ska degkroken användas vid blandning av ingredienserna.)

Naturell pastadeg

500 g mjöl typ 00 eller vanligt

mjöl

4 ägg

½ tsk salt

½ tsk olja

vatten vid behov

Linspasta

500 g linsmjöl

4 ägg

2 msk olivolja

4 msk vatten (plus extra vid

behov)

Metod

- 1 Lägg ingredienserna i blandningsskålen.
- 2 Blanda på hastighet 1-2 under cirka 2-3 minuter. Tillsätt vatten om blandningen är torr.
- 3 Samla ihop blandningen och knåda degen för hand tills den blir smidig.
- 4 Linda in degen och låt den vila i cirka 1 timme innan du rullar den för bästa resultat.
- 5 Montera XL-rullaren och följ anvisningarna under avsnittet "Använda XL-rullaren".

Filodeg

500 g mjöl typ 00

210 ml varmt vatten

20 g lätt olivolja

5 g salt

Rismjöl för pudring

Metod

- 1 Häll mjöl, olja och salt i blandningsskålen.
- 2 Blanda på hastighet 1 medan du gradvis tillsätter vatten tills en fast deg bildas (observera att du kanske inte behöver allt vatten).

- 3 Linda in degen och låt den vila i 5 minuter innan du rullar den.
- 4 Dela upp degen i 14 delar. Håll degen täckt tills du rullar ut den.
- 5 Ta en degbit och pudra den med rismjöl.
- 6 Montera XL-rullaren och följ anvisningarna under avsnittet "Använda XL-rullaren".
- 7 Pudra utrullade filoark med rismjöl och håll de övertäckta tills de behövs.

Tortilla

400 g självjäsande mjöl (eller en blandning av vanligt mjöl och x tsk bakpulver)

½ tsk salt

250 ml varmt vatten

3 msk olivolja extra virgin

Metod

- 1 Blanda varmt vatten och olja i en måttkanna.
- 2 Häll mjöl och salt i blandningsskålen.
- 3 Blanda på hastighet 1 medan du gradvis tillsätter vatten och olja tills en fast och smidig deg bildas (observera att du kanske inte behöver allt vatten).
- 4 Dela upp degen i 8 bollar.
- 5 Montera XL-rullaren och följ anvisningarna under avsnittet "Använda XL-rullaren".
- 6 Obs! För att göra en cirkelformad Tortilla, vrid degen cirka 45 grader varje gång du låter den passera rullaren.
- 7 För att tillaga tortillas hettar du upp 1 tsk olja i en stekpanna och steker dem 1 minut på varje sida, tills dess att de upphöjda områdena börjar mörkna.

Pitabröd

500 g starkt vetemjöl plus extra
för pudring

2 x 7 g påsar torrjäst

10 g svartkummin (valfritt)

½ tsk salt

320 ml varmt vatten

1 msk olivolja

Metod

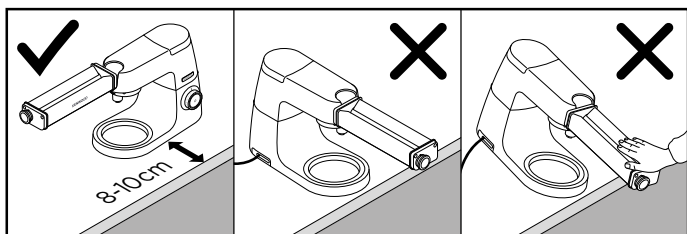
- 1 Tillsätt vatten och jäst till skålen och därefter mjölet, svartkummin, salt och olja.
- 2 Bland på lägsta hastigheten under 1 minut, följt av 9 minuter på hastighet 1.
- 3 Ta bort skålen från maskinen, täck den med en kökshandduk och ställ den på en varm plats tills degen når dubbel storlek.
- 4 Värm ugnen till 220°C. Placera en bakplåt mitt i ugnen.
- 5 Tippa över degen på en mjölad arbetsyta och dela den i 12 bitar.
- 6 Ta en degbit och forma den till en rund boll, platta till den och pudra med mjöl.
- 7 Montera XL-rullaren och följ anvisningarna under avsnittet "Använda XL-rullaren".
- 8 Ta ut den heta bakplåten från ugnen och pudra den med mjöl.
- 9 Placera pitabröden på plåten och grädda i 5-10 minuter tills de börjar få färg.
- 10 Flytta dem till ett plåtgaller för att svalna.

Norsk


Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene


Sikkerhet


- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Slå av og trekk ut støpselet før du setter på eller fjerner deler, når den ikke brukes og før rengjøring.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Hold fingrene unna bevegelige deler og åpningene på tilbehøret.
- Du må aldri sette inn skarpe gjenstander eller metallgjenstander mellom kjevlene.
- Ikke bruk skadet tilbehør og/eller maskin.
- Sørg alltid for at løse gjenstander og klær er festet før du bruker dette tilbehøret.
- Feil bruk av tilbehøret kan forårsake personskader.
- Apparatet må ikke brukes nær kanten eller mens det henger over arbeidsflaten. Det må ikke brukes kraft på tilbehøret mens det er tilkoblet. Dette kan gjøre enheten ustabil slik at den velter og forårsaker skade.



- Ikke flytt eller hev mikserhodet mens tilbehør er satt på, dette kan gjøre kjøkkenmaskinen ustabil.
- Se i hovedinstruksjonsboken for din kjøkkenmaskin for ytterligere sikkerhetsvarsler.

Dette tilbehøret har Twist-tilkoblingssystemet  og er skapt for å passe direkte på den nyeste generasjonen Kenwood Chef-modeller (identifisert som TYPE KVC-, KVL- og KCC). Dette tilbehøret kan også passe på KMix-kjøkkenmaskiner med et lavhastighetsuttak for tilbehør (TYPE KMX).

Sjekk at dette tilbehøret er kompatibelt med din kjøkkenmaskin ved å kontrollere at begge komponentene har Twist-tilkoblingssystemet .

Hvis kjøkkenmaskinen din har Bar-tilkoblingssystemet , må du bruke en adapter for å kunne bruke tilbehøret. Referansekoden til adapteren er KAT001ME. Du finner mer informasjon og opplysninger om hvordan du kan bestille adapteren på www.kenwoodworld.com/twist.

Før du bruker tilbehøret for første gang

- Tørk over det med en fuktig klut. Ikke legg det i vann.

Deler

KAX99.AOME

- ① XL Roller
- ② knott for justering av tykkelse
- ③ rengjøringsbørste

Montering

Se illustrasjonene **A** - **B**

- 1 Løft av dekselet på lavhastighetsuttaket.
- 2 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass.

Slik bruker du XL Roller

Se illustrasjonene **C** - **D**

- 1 Lag pastadeigen. Følg en av oppskriftene som ligger ved.
 - 2 Still inn justeringsknotten på siden av pastatilbehøret på 0 ved å trekke ut knotten og vri den med klokken.
 - 3 Flat ut et stykke deig til det er omtrent 1 cm tykt, og strø litt mel mellom kjevlene.
 - 4 Slå kjøkkenmaskinen på hastighet 1 (du ser at kjevlene går rundt).
 - 5 Før deigstykket gjennom kjevlene, og gjenta til du får en jevn overflate. (Det hjelper å brette deigen i to enten på tvers eller på langs, mellom hver gang du kjevler).
 - 6 Vri knotten trinnvist fra 0 til 9, og før deigen gjennom tilbehøret på nytt hver gang til du får ønsket tykkelse (se tabellen for tykkelse på pastaplate).
- For å få et bredere ark, vrir du deigen 90 grader mellom hver kjevling for å fylle ut bredden på kjevlene.
- 7 Skjær den utkjevlete deigen i ønskede/håndterbare biter. Bruk etter behov.

Tabell for tykkelse på pastaplate		
Innstilling for justeringsknott	Tykkelse før koking/ steking * (omtrentlig)	Oppskrift ideer/ anvendelser
0	~4,8 mm	• Myk deig • Pitabrød
1	~3,8 mm	• Tykke nudler
2	~3,3 mm	• Tykke nudler
3	~2,5 mm	• Lasagneplater • Tortillas • Linsepasta
4	~1,9 mm	• Lasagneplater • Ravioli
5	~1,5 mm	• Tortellini
6	~1,2 mm	• Tortellini
7	~1,0 mm	• Tynne nudler
8	~0,8 mm	• Filodeig
9	~0,6 mm	• Filodeig

* Tykkelsen kan variere ut fra oppskrift som brukes.

Koke pasta

- 1 Varm opp en kjele tre kvart full med vann til kokepunktet. Ha i salt etter smak.
- 2 Hvis du vil kan du ha litt olivenolje i vannet – dette kan bidra til å hindre at pastaen blir klebrig.
- 3 Ha i pastaen og småkok i ca. 2 til 4 minutter, etter smak og behag.

Rengjøring og vedlikehold

**Ikke omslutt av vann.
Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.**

- Ta av tilbehøret fra lavhastighetsuttaket og la lufttørke i én time.
- Fjern eventuell tørket deig med en rengjøringsbørste (følger med KAX99.A0ME).
- Tørk over tilbehøret med en fuktig klut.

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke tilbehøret, må du gå til www.kenwoodworld.com før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.

- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.

- Produsert i Italia.

Oppskrifter

(For alle oppskriftene bruker du deigkroken til å blande ingrediensene)

Grunndeig til pasta

500 g hvetemel

4 egg

½ ts salt

½ ts olje

vann om nødvendig

Linsepasta

500 g linsemel

4 egg

2 ts olivenolje

4 ts vann (pluss ekstra ved behov)

Framgangsmåte

- 1 Ha ingrediensene i blandeballen.
- 2 Bland på hastighet 1-2 i ca. 2-3 minutter. Tilsett vann hvis deigen er for tørr.
- 3 Samle deigen og kna for hånd til du får en smidig deig.
- 4 Du får best resultater ved å tildekke deigen og la den hvile ca. en time før du kjevler ut.
- 5 Sett på XL Roller og følg instruksjonene under "Slik bruker du XL Roller.

Filodeig

500 g hvetemel

210 ml lunkent vann

20 g lett olivenolje

5 g salt

Rismel til strøing

Framgangsmåte

- 1 Tilsett mel, olje og salt i blandeballen.
- 2 Still hastigheten på 1 mens du sper med vann til du får en fast deig. (Det er ikke sikkert du trenger alt vannet)
- 3 Tildekk deigen og la den hvile i 5 minutter før kjevling.
- 4 Del deigen i 14 deler. Hold deigen tildekket til du skal kjevle.

- 5 Ta en del deig og strø med rismel.
- 6 Sett på XL Roller og følg instruksjonene under Slik bruker du XL Roller.
- 7 Strø utkjevlet filoark med rismel og la dem være tildekket til du skal bruke dem.

Tortillas

400 g selvhevende mel

½ ts salt

250 ml lunkent vann

3 ss extra virgin olivenolje

Framgangsmåte

- 1 Bland lunkent vann og olje i et målebeger.
- 2 Tilsett mel og salt i blandeballen.
- 3 Still hastigheten på 1 mens du sper på med vann og olje til du får en fast og smidig deig. (Det er ikke sikkert du trenger alt vannet).
- 4 Del deigen til 8 boller.
- 5 Sett på XL Roller og følg instruksjonene under Slik bruker du XL Roller.
- 6 Merk: For å få en rund tortilla, vrir du deigen ca. 45 grader hver gang før den kjøres gjennom kjevlene.
- 7 For å steke tortillaene, varmer du 1 ts olje i en stekepanne og steker i 1 minutt på hver side til de hevede områdene begynner å bli brune.

Pitabrød

500 g hvetemel, pluss ekstra til strøing

2 x 7 g tørrgjær

10 g svartkummin (valgfritt)

2 ts salt

320 ml lunkent vann

1 ss olivenolje

Framgangsmåte

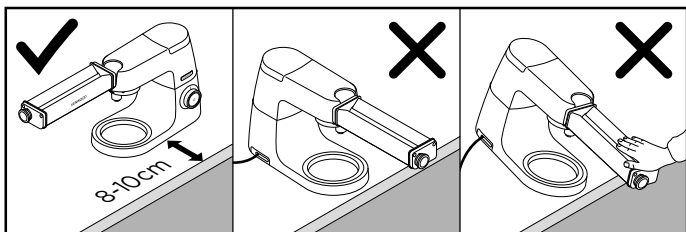
- 1 Tilsett vann og gjær i bollen, deretter mel, svartkummin, salt og olje.
- 2 Bland ved minstehastighet i 1 minutt og deretter på hastighet 1 i 9 minutter.
- 3 Fjern bollen fra maskinen, dekk til med kjøkkenhåndkle og sett på et lunt sted til den har fått dobbel størrelse.
- 4 Forvarm ovnen til 220 °C. Sett stekeplaten midt i ovnen.
- 5 Slipp deigen på et underlag strødd med mel og del i 12 deler.
- 6 Ta en del deig og form til en rund bolle, trykk den ned og strø med mel.
- 7 Sett på XL Roller og følg instruksjonene under Slik bruker du XL Roller.
- 8 Ta ut det varme stekebrettet fra ovnen og strø med mel.
- 9 Plasser pitaene på brettet og stek i 5-10 min til de begynner å få farge.
- 10 Legg dem til avkjøling på en rist.

Suomi


Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset


Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Katkaise virta ja irrota pistoke sähköpistorasiasta ennen osien irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Pidä sormet loitolla liikkuvista osista ja lisälaitteen aukoista.
- Älä työnnä metallisia tai teräviä esineitä telojen väliin.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta tai lisävarustetta.
- Kiinnitä aina irtonaiset osat ja löysät vaatteet ennen tämän laitteen käyttämistä.
- Lisälaitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Älä käytä laitetta lähellä työtason reunaa tai jos johto roikkuu työtason reunan yli. Älä käytä voimaa asettaessasi laitteen paikalleen. Muutoin kone voi muuttua epävakaaaksi ja kaatua, jolloin voi aiheutua loukkaantuminen.



- Älä siirrä tai nosta sekoituspäättä, kun siihen on kiinnitetty varuste. Muuten yleiskone voi muuttua epävakaaksi.
- Katso täydentävät turvallisuusvaroitukset yleiskoneen turvaohjeista.

Tämä lisälaitte on yhteensopiva Twist-liitosjärjestelmän  kanssa. Se sopii uusimman sukupolven Kenwood Chef -malleihin, joiden tunnuksat ovat (TYPE KVC, KVL ja KCC). Lisäksi tämä lisälaitte voidaan yhdistää KMix-keittiökoneisiin, joissa on hitaan nopeuden kiinnityspaikka (TYPE KMX).

Lisävaruste on yhteensopiva yleiskoneen kanssa, jos siinä ja varusteessa käytetään Twist-liitosjärjestelmää .

Jos yleiskoneessasi käytetään Bar-liitosjärjestelmää , on käytettävä sovitinta. Sovittimen koodi on KAT001ME. Saat lisätietoja ja voit tilata sovitin osoitteesta www.kenwoodworld.com/twist.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pyyhi kostealla kankaalla. Älä upota veteen.

Selite

KAX99.AOME

- ① XL-tela
- ② Paksuudensäätönappi
- ③ Puhdistusharja

Kokoaminen

Lisätietoja on kuvissa **A** - **B**.

- 1 Irrota hitaan nopeuden aukon kansi.
- 2 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä.

XL-telan käyttäminen

Lisätietoja on kuvissa **C** - **D**.

- 1 Valmista pastataikina. Käytä jotain laitteen mukana toimitettua pastataikinaohjetta.
- 2 Aseta pastalisälaitteen kyljessä näkyvä säätönappi asentoon 0 vetämällä sitä ulos ja kääntämällä myötäpäivään.
- 3 Kaulitse taikinanpala noin 1 cm paksuksi. Ripottele telojen väliin hieman jauhoja.
- 4 Valitse yleiskoneen nopeudeksi 1. Huomaat telojen pyörivän.
- 5 Syötä taikinanpala useita kertoja telojen läpi, kunnes taikinan pinta on tasainen. Pinnasta tulee helpommin tasainen, kun taitteet taikinan kaksinkerroin pituus- tai leveysuuntaan.
- 6 Aseta nappi asentoon 0-9, kun syötät taikinan lisälaitteen läpi, jotta saat haluamasi paksuuden (lisätietoja on taikinallevyn paksuuskaaviossa).
- Taikinallevyistä tulee leveämpi ja se täyttää lopulta koko telan leveys suunnassa, kun käännät sitä 90 astetta jokaisen rullaamiskerran jälkeen.
- 7 Leikkaa rullattu taikina haluamasi kokoisiksi kappaleiksi. Käytä haluamallasi tavalla.

Taikinallevyn paksuustaulukko		
Säätönupin asetukset	Paksuus esikypsennettynä* (arvio)	Ruokaohjeita / käyttökohteita
0	noin 4,8 mm	• Taikinan pehmentäminen • Pitaleipä
1	noin 3,8 mm	• Paksut nuudelit
2	noin 3,3 mm	• Paksut nuudelit
3	noin 2,5 mm	• Lasagnelevyt • Tortillat • Linssipasta
4	noin 1,9 mm	• Lasagnelevyt • Raviolit
5	noin 1,5 mm	• Tortellinit
6	noin 1,2 mm	• Tortellinit
7	noin 1,0 mm	• Ohuet nuudelit
8	noin 0,8 mm	• Filotaikina
9	noin 0,6 mm	• Filotaikina

* Paksuus voi vaihdella valmistusohjeen mukaan.

Pastankeitäminen

- 1 Kiehauta keitinvesi. Lisää suolaa maun mukaan.
- 2 Voit halutessasi lisätä keitinveteen hieman oliiviöljyä. Se voi estää pastaa tarttumasta kiinni.
- 3 Lisää pasta ja anna kiehua hiljalleen 2-4 minuuttia.

Perushuolto

Älä upota veteen. Älä pese mitään osaa astianpesukoneessa.

- Irrota lisälaite hitaan nopeuden kiinnityspaikasta ja anna sen kuivua 1 tunti.
- Poista kuivunut taikina puhdistusharjalla (KAX99.AOME-mallin mukana toimitetaan harja).
- Pyyhi lisälaite puhtaaksi kostealla liinalla.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos lisälaitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.

- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoonsa. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta visit www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.
- Valmistettu Italiassa.

Ruokaohjeita

(Sekoita ainesosat aina käyttämällä taikinakoukkuja)

Peruspastataikina

500 g jauhatusasteen 00 tai tavallisia vehnäjauhoja

4 kananmunaa

0,5 tl suolaa

0,5 tl öljyä

tarvittaessa vettä

Linssipasta

500 g linssijauhoja

2 kananmunaa

2 rkl oliiviöljyä

4 rkl vettä (tarvittaessa enemmän)

Menetelmä

- 1 Laita ainekset sekoituskulhoon.
- 2 Sekoita nopeuksilla 1–2 noin 2–3 minuuttia. Jos seos on liian kuivaa, lisää vettä
- 3 Kokoa taikina yhteen ja vaivaa käsin, kunnes taikina on tasaista.
- 4 Saat parhaat tulokset käärimällä taikinan kokoon ja antamalla sen levätä noin 1 tunti ennen sen rullaamista telan avulla.
- 5 Aseta XL-tela paikalleen. Noudata XL-telan käyttöohjeita.

Filotaikina

500 g jauhatusasteen 00 vehnäjauhoja

2,1 dl lämmintä vettä

20 g oliiviöljyä

5 g suolaa

Riisijauhoja jauhottamista varten

Menetelmä

- 1 Laita jauhot, öljy ja suola sekoituskulhoon.
- 2 Sekoita nopeudella 1. Lisää vettä vähitellen, kunnes taikina on kiinteää. (Kaikkea vettä ei välttämättä tarvita.)

- 3 Kääri taikina kokoon ja anna sen levätä noin 5 minuuttia ennen sen rullaamista telan avulla.
- 4 Jaa taikina 14 kappaleeksi. Pidä taikina peitettynä rullaamiseen saakka.
- 5 Jauhota taikinankappale riisijauhoilla.
- 6 Aseta XL-tela paikalleen. Noudata XL-telan käyttöohjeita.
- 7 Jauhota rullattu filotaikinalevy riisijauhoilla. Pidä se peitettynä, kunnes sitä tarvitaan.

Tortillat

400 g self raising -jauhoja

0,5 tl suolaa

0,25 dl lämmintä vettä

3 rkl kylmäpuristettua oliiviöljyä

Menetelmä

- 1 Sekoita lämmin vesi ja öljy keskenään mitta-astiassa.
- 2 Laita jauhot ja suola sekoituskulhoon.
- 3 Sekoita nopeudella 1. Lisää veden ja öljyn seosta vähitellen, kunnes taikina on kiinteää ja tasaista. (Kaikkea vettä ei välttämättä tarvita.)
- 4 Jaa taikina 8 palloksi.
- 5 Aseta XL-tela paikalleen. Noudata XL-telan käyttöohjeita.
- 6 Saat tortillasta ympyränmuotoisen kääntämällä noin 45 astetta aina ennen sen asettamista telojen väliin.
- 7 Paista tortilla kuumentamalla 1 tl öljyä paistinpannussa. Paista molempia puolia noin 1 minuutti, kunnes koholleen nousseet alueet alkavat ruskistua.

Pitaleipä

500 g vehnä jauhoja ja hieman jauhottamiseen

2 x 7 g:n pussi kuivahiivaa

10 g mustakuminansiemeniä

(voidaan jättää pois)

2 tl suolaa

3,2 dl lämmintä vettä

1 rkl oliiviöljyä

Menetelmä

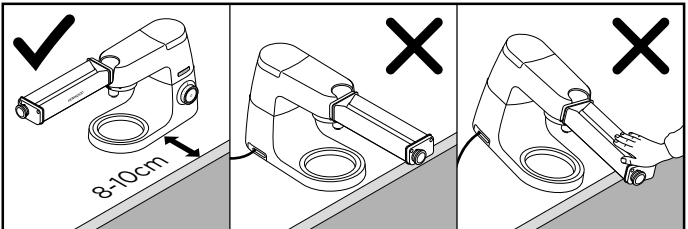
- 1 Laita vesi ja hiiva kulhoon. Lisää joukkoon jauhot, mustakuminansiemenet, suola ja öljy.
- 2 Sekoita hitaimmalla nopeudella 1 minuutti. Sekoita vielä 9 minuuttia nopeudella 1.
- 3 Irrota kulho koneesta. Peitä se keittiöpyyhkeellä ja aseta lämpimään paikkaan, kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi.
- 4 Kuumenna uuni 220 asteeseen. Aseta leivinpelti keskitasolle.
- 5 Kaada taikina jauhotetulle alustalle. Jaa se 12 osaan.
- 6 Muotoile taikinanpalanen pyöreäksi palloksi. Litistä ja jauhota se.
- 7 Aseta XL-tela paikalleen. Noudata XL-telan käyttöohjeita.
- 8 Poista kuuma leivinpelti uunista ja jauhota se.
- 9 Aseta pitaleivät pellille. Paista 5-10 minuuttia, kunnes ne alkavat ruskistua.
- 10 Siirrä ritilälle jäähtymään.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız


Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Parçaları takmadan veya çıkarmadan önce, kullanılmadığında ve temizlemeden önce kapatın ve çıkartın.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Parmaklarınızı ekin üzerindeki hareketli parçalardan ve açıklıklardan uzak tutun.
- Merdaneler arasına asla metal veya keskin cisimler sokmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı ek ve/veya cihaz kullanmayın.
- Bu eki kullanmadan önce eşyaların ve giysilerin güvenli olduğundan her zaman emin olun.
- Eklentinin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde, çalışma yüzeyini aşacak şekilde çalıştırmayın veya takılı olduğunda ataşmana kuvvet uygulamayın; bu, ünitenin dengesiz hale gelmesine ve devrilmesine neden olarak yaralanmaya sebep olabilir.





- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken hareket ettirmeyin veya kaldırmayın, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Ek güvenlik uyarıları için ana Mutfak Robotu kılavuzunuza başvurun.

Bu eklenti Twist Bağlantı Sistemi

 özelliğine sahiptir ve en yeni Kenwood Chef modellerine (TYPE KVC, KVL ve KCC olarak tanımlanır) doğrudan takılabilecek şekilde dizayn edilmiştir.

Bu eklenti düşük hızlı eklenti çıkışına sahip (TYPE KMX) KMix mutfak robotlarına da takılabilir.

Bu eklentinin mutfak robotunuzla uyumlu olup olmadığını kontrol etmek için her iki parçanın da Twist Bağlantı sistemine  sahip olduğundan emin olmalısınız.

Mutfak robotunu Bar Bağlantı Sistemine  sahipse kullanabilmek için yeni bir adaptöre ihtiyacınız olacaktır. Bu adaptörün referans kodu KAT001ME'dir. Daha fazla bilgi ve adaptörü nasıl sipariş edebileceğinizi öğrenmek için aşağıdaki adresi ziyaret edin www.kenwoodworld.com/twist.

İlk kullanımdan önce

- Islak bir bezle temizleyin. Suya sokmayın.

Parçalar

KAX99.AOME

- ① XL Hamur Açıcı
- ② Ayarlanabilir kalınlık düğmesi
- ③ Temizleme fırçası

Monte etme

A - B Görsellerine Göz Atın

- 1 Düşük hız çıkış kapağını kaldırın.

- 2 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine kilitlemek için döndürün.

XL Hamur Açıcınızı Kullanmak İçin

C - D Görsellerine Göz Atın

- 1 Makarna hamurunuzu yapın. Sağlanan hamur tariflerinden birini kullanın.
- 2 Düğmeyi dışarı çıkararak ve saat yönüne doğru çevirerek, hamur için kullanılan ek parçanın ayarlanabilir düğmesini 0'a getirin.
- 3 Bir parça hamuru yaklaşık 1 cm kalınlıkta düzleştirin ve merdaneler arasına biraz un serpin.
- 4 Mutfak makinesini hız 1'e getirin (makaraların döndüğünü göreceksiniz).
- 5 Bir parça hamuru düzgün bir yüzey elde edinceye kadar makaralardan geçirin. (Hamuru genişliğinin veya uzunluğunun yarısı kadar katlamak bunu elde etmeye yardımcı edecektir.)
- 6 Düğmeyi kademeli olarak 0 ile 9 arasında ayarlayın, ayarı her değiştirdiğinizde hamuru ek parçanın içinden tekrar geçirerek istediğiniz kalınlığa ulaşana kadar devam edin (Hamur Kalınlığı Çizelgesine göz atın)
- Hamuru daha geniş açmak istiyorsanız, açıcının genişliğini doldurmak için her açma işleminde hamuru 90 derece döndürün.
- 7 Açılmış hamuru istenilen/ayarlanabilen parçalar halinde kesin. Gerekli gibi kullanın.

Hamur Kalınlığı Çizelgesi		
Ayarlanabilir Düğme Ayarı	Ön Pişirilmiş Kalınlık * (yaklaşık)	Tarif Fikirleri/ Kullanımlar
0	-4,8mm	• Yumuşayan Hamur • Pide Ekmeği
1	-3,8mm	• Kalın Erişte
2	-3,3mm	• Kalın Erişte
3	-2,5mm	• Lazanya Hamurunun Katları • Tortilla • Mercimekli Makarna
4	-1,9mm	• Lazanya Hamurunun Katları • Mantı
5	-1,5mm	• Tortellini
6	-1,2mm	• Tortellini
7	-1,0mm	• İnce Erişte
8	-0,8mm	• Yufka
9	-0,6mm	• Yufka

* Kalınlık, işlenen tarife göre farklılık gösterebilir.

Makarnanın pişirilmesi

- 1 Dörtte üçü suyla dolu tencereyi kaynatın. Tuz ekleyin.
- 2 Suya küçük bir miktar zeytin yağı eklenmesi makarnaların yapışmasını engelleyecektir.
- 3 Makarnayı ekleyin ve yaklaşık 2 ila 4 dakika kaynatın.

Bakım ve temizlik

Suya sokmayın.

Hiç bir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Eklentiye düşük hız çıkışından çıkartın ve açıkta 1 saat kurumasını bekleyin.
- Temizleme fırçasını kullanarak kurumuş hamurları temizleyin (fırça KAX99.AOME ile birlikte verilmiştir).
- Eklentiye nemli bir bezle silerek temizleyin.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Eklentinizin çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürününüzün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.

- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.

- İtalyan Malıdır.

Tarifler

(Tüm tariflerde, malzemeleri hamur kancasını kullanarak karıştırın.)

Basit makarna hamuru

500gr çok ince veya sade un un
4 yumurta
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı yağ
eğer gerekliyse su

Mercimekli Makarna

500 gr mercimek unu
4 yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı su (gerekirse ilave edebilirsiniz)

Yöntem

- 1 Malzemeleri karıştırma kasesine koyun
- 2 Yaklaşık 2-3 dakika boyunca 1-2 hız ayarında karıştırın. Karışım çok kuru olursa su ekleyin.
- 3 Karışımı bir araya toplayın ve düz bir hamur elde edilene kadar elle yoğurun.
- 4 En iyi sonuçlar için hamuru sarın ve açmadan önce yaklaşık 1 saat boyunca dinlenmeye bırakın.
- 5 XL Açıcıyı takın ve XL Hamur Açıcınızı Kullanma Talimatlarını izleyin.

Yufka

500gr çok ince un
210ml ılık su
20g açık zeytinyağı
5g tuz
Toz alma için pirinç unu

Yöntem

- 1 Unu, yağı ve tuzu karıştırma kasesine koyun.
- 2 Sert bir hamur oluşana kadar yavaş yavaş su ekleyin ve 1 hızında karıştırın. (Not: suyun hepsine ihtiyacınız olmayabilir)

- 3 Hamuru sarın ve açmadan önce 5 dakikalığına dinlenmeye bırakın.
- 4 Hamuru 14 parçaya bölün. Açana kadar hamuru kapalı tutun.
- 5 Bir parça hamur alın ve pirinç unuyla unlayın.
- 6 XL Açıcıyı takın ve 'XL Hamur Açıcınızı Kullanma' talimatlarını izleyin.
- 7 Açılan yufkayı pirinç unuyla unlayın ve ihtiyacınız olana kadar kaplı tutun.

Tortilla

400gr kendinden kabaran un
½ çay kaşığı tuz
250ml ılık su
3 çay kaşığı saf sızma zeytinyağı

Yöntem

- 1 Ilık suyu ve yağı ölçüm sürahisinde karıştırın.
- 2 Unu ve tuzu karıştırma kasesine koyun.
- 3 Sert ve pürüzsüz bir hamur oluşana kadar yavaş yavaş su ve yağ ekleyin ve 1 hızında karıştırın. (Not: suyun hepsine ihtiyacınız olmayabilir)
- 4 Hamuru 8 ayrı top şeklinde parçacığa ayırın.
- 5 XL Açıcıyı takın ve 'XL Hamur Açıcınızı Kullanma' Talimatlarını izleyin.
- 6 Not: dairesel bir tortilla oluşturmak için hamurun açıcıdan her geçişinde hamuru yaklaşık 45 derece çevirin.
- 7 Tortillaları pişirmek için 1 çay kaşığı yağ kızartma tavasında ısıtın ve kabaran bölgeleri koyulaşmaya başlayana kadar her iki tarafını 1 dakika boyunca pişirin.

Pide Ekmeđi

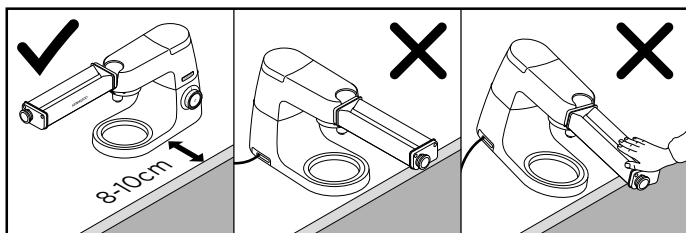
500gr sert buđday unu,
unlama için biraz daha ekleyin
2 x 7gr tek dozluk hazır maya
10gr çörekotu (isteđe bađlı)
2 ay kaşıđı tuz
320ml ılık su
1 ay kaşıđı zeytinyađı

Yöntem


- 1 Kaseye ilk olarak su ve maya ekleyin ardından un, çörekotu, tuz ve yađ ilave edin.
- 2 1 dakika boyunca en düşük hızda ardından 9 dakika boyunca 1 hızında karıştırın.
- 3 Kaseyi makineden çıkarın bir kurulama beziyle örtün ve boyutu ikiye katlanana kadar sıcak bir yerde tutun.
- 4 Fırını 220 derecede önceden ısıtın. Orta rafa bir fırın tepsisi yerleřtirin.
- 5 Hamuru unlanmış yüzeye yatıran ve 12 parçaya ayırın.
- 6 Bir parça hamur alın ve hamuru yuvarlak top haline getirin. Ardından, düzleřtirerek un ile unlayın.
- 7 XL Açıcıyı takın ve 'XL Hamur Açıcınızı Kullanma' Talimatlarını izleyin.
- 8 Sıcak fırın tepsisini fırından çıkarın ve unla unlayın.
- 9 Pidelere tepsiye yerleřtirin ve renkleri deđiřmeye bařlayana kadar 5-10 dakika boyunca piřirin
- 10 Sođuması iin tel ızgara üstüne alın.

Bezpečnost


- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Vypněte přístroj a odpojte ho z elektrické zásuvky před připojením nebo odpojením nástavců, v době, kdy ho nepoužíváte, a před čištěním.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Držte prsty v bezpečné vzdálenosti od pohyblivých částí a otvorů příslušenství.
- Mezi válečky nestrkejte kovové ani ostré předměty.
- Jsou-li přístroj nebo příslušenství poškozeny, nepoužívejte je.
- Před použitím tohoto příslušenství zajistěte všechny volné části oděvu a přívěšky.
- Nesprávné používání nástavce může vést ke zranění.
- Nepoužívejte spotřebič blízko hrany pracovní plochy a v poloze, kdy přes hranu přečnívá, a netlačte silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.




- S hlavicí mixéru, ke které je připojen nástavec, nehýbejte ani ji nezvedejte, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k použití základního kuchyňského strojeku.

Tento nástavec je vybaven systémem připojení Twist  a je určen k přímému nasazení na nejnovější generaci modelů Kenwood Chef (označovaných jako řady TYPE KVC, KVL a KCC).

Tento nástavec lze nasadit také na kuchyňské strojky KMix vybavené výstupem pro nástavec s pomalou rychlostí (TYPE KMX).

Chcete-li se ujistit, zda je tento nástavec kompatibilní s vaším kuchyňským strojkem, musí být obě součásti vybaveny systémem připojení Twist .

Pokud je váš kuchyňský strojek vybaven systémem připojení Bar , budete před jeho použitím potřebovat také adaptér. Referenční kód adaptéru je KAT001ME. Další informace včetně informací o objednání adaptéru najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.

Před prvním použitím

- Příslušenství otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte ho do vody.

Popis

KAX99.AOME

- ① Váleček XL
- ② Otočný knoflík k nastavení tloušťky
- ③ Čisticí kartáček

Montáž

Viz ilustrace **A** - **B**

- 1 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí.
- 2 Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistěte.

Použití válečku XL

Viz ilustrace **C** - **D**

- 1 Připravte těsto na těstoviny. Postupujte podle některého z níže uvedených receptů.
- 2 Vytáhněte otočný knoflík na boku nástavce a otočením po směru hodinových ručiček ho nastavte na číslo 0.
- 3 Vyválejte kus těsta na tloušťku asi 1 cm a válečky zapaňte trochou mouky.
- 4 Ovladač rychlosti motoru nastavte na 1 (válečky se začnou otáčet).

- 5 Opakovaně protáhněte těsto mezi válečky, dokud není hladké. (Tomu pomůžete přeložením těsta po délce nebo po šířce.)
- 6 Při každém protažení těsta knoflík postupně nastavujte na hodnotu 0 až 9, až získáte požadovanou tloušťku (viz tabulka tlouštěk těsta).
- Chcete-li vytvořit širší plát, otáčejte těsto před každým protažením o 90 stupňů, aby pokrylo celou šířku válečku.
- 7 Vytvářené těsto nakrájejte na požadované/použitelné kousky. Zpracujte podle potřeby.

Tabulka tlouštěk těsta		
Nastavení otočného knoflíku	Tloušťka před uvařením* (přibližně)	Tipy na recepty/použití
0	~4,8 mm	<ul style="list-style-type: none"> • změkčování těsta • chléb pita
1	~3,8 mm	<ul style="list-style-type: none"> • tlusté nudle
2	~3,3 mm	<ul style="list-style-type: none"> • tlusté nudle
3	~2,5 mm	<ul style="list-style-type: none"> • pláty lasagní • tortilly • těstoviny z čočky
4	~1,9 mm	<ul style="list-style-type: none"> • pláty lasagní • ravioly
5	~1,5 mm	<ul style="list-style-type: none"> • tortellini
6	~1,2 mm	<ul style="list-style-type: none"> • tortellini
7	~1,0 mm	<ul style="list-style-type: none"> • tenké nudle
8	~0,8 mm	<ul style="list-style-type: none"> • filo těsto
9	~0,6 mm	<ul style="list-style-type: none"> • filo těsto

* Tloušťka se může lišit v závislosti na použitém receptu.

Vaření těstovin

- 1 Hrncem naplňte ze tří čtvrtin vodou a přiveďte k varu. Osolte podle chuti.
- 2 Do vody můžete přidat malé množství olivového oleje, který zabrání slepení těstovin.
- 3 Do vroucí vody vhodte těstoviny a podle chuti vařte 2 až 4 minuty.

Údržba a čištění

Nenamáčejte ve vodě.

Žádnou část nemyjte v myčce.

- Sundejte nástavec z výstupu s pomalou rychlostí a nechte 1 hodinu oschnout.
- Zaschlé těsto odstraňte pomocí čistícího kartáčku (dodaného s modelem KAX980ME).
- Nástavec otřete do čista pomocí vlhkého hadříku.

Servis a údržba

- Pokud při používání nástavce, narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci navštivte stránky www.kenwoodworld.com.

- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.

- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním

centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.

- Vyrobeno v Itálii.

Recepty

(U všech receptů míchejte přísady pomocí hnětacího háku.)

Základní těsto na těstoviny

500 g mouky typu 00 nebo hladké mouky
4 vejce
½ lžičky soli
½ lžičky oleje
voda, je-li třeba těsto zředit

Těstoviny z čočky

500 g mouky z čočky
2 lžíce olivového oleje
4 lžíce vody (plus další voda, je-li třeba těsto zředit)

Příprava

- 1 Vložte přísady do mísy.
- 2 Míchejte přibližně 2–3 minuty na rychlost 1–2. Pokud bude směs příliš suchá, přidejte vodu.
- 3 Spojte směs a ručním hnětením vypracujte hladké těsto.
- 4 Nejlepších výsledků dosáhnete, když těsto zabalíte a necháte ho před vyválením zhruba 1 hodinu odpočinout.
- 5 Nasadte váleček XL a postupujte podle pokynů pro jeho použití.

Filo těsto

500 g mouky typu 00
210 ml vlažné vody
20 g lehkého olivového oleje
5 g soli
rýžová mouka na zaprášení

Příprava

- 1 Mouku, olej a sůl přidejte do mísy.
- 2 Míchejte na rychlost 1 a postupně přidávejte vodu, dokud nevznikne tuhé těsto. (Je možné, že nebudete potřebovat celé množství vody.)
- 3 Zabalte těsto a než ho vyválíte, nechejte ho 5 minut odležet.
- 4 Rozdělte těsto na 14 dílů. Než ho budete válet, nechejte ho přikryté.
- 5 Vezměte kousek těsta a zaprašte ho rýžovou moukou.
- 6 Nasadte váleček XL a postupujte podle pokynů pro jeho použití.
- 7 Zaprašte vyválený plát filo těsta rýžovou moukou a nechejte ho přikryté, dokud ho nebudete potřebovat.

Tortilly

400 g samokypřící mouky
½ lžičky soli
250 ml vlažné vody
3 lžíce panenského olivového oleje

Příprava

- 1 Smíchejte v odměrce vodu a olej.
- 2 Vložte do mísy mouku a sůl.
- 3 Míchejte na rychlost 1 a postupně přidávejte vodu s olejem, dokud nevznikne tuhé a hladké těsto. (Je možné, že nebudete potřebovat celé množství vody.)
- 4 Rozdělte těsto na 8 bochánků.
- 5 Nasadte váleček XL a postupujte podle pokynů pro jeho použití.
- 6 Pozn.: Chcete-li vytvořit kulatou tortillu, otočte těsto před každým protažením válečkem přibližně o 45 stupňů.
- 7 Tortillu připravíte tak, že na pánvi rozpálíte 1 lžičku oleje a jednu minutu placku na každé straně opékáte, dokud nafouknuté plochy nezačnou hnědnout.

Chléb pita

500g mouky s vysokým obsahem lepku a další mouka na zaprášení
2 x 7g sáček instantního droždí
10 g semínek černuchy (nemusí být)
2 lžičky soli
320 ml teplé vody
1 lžíce olivového oleje

Příprava

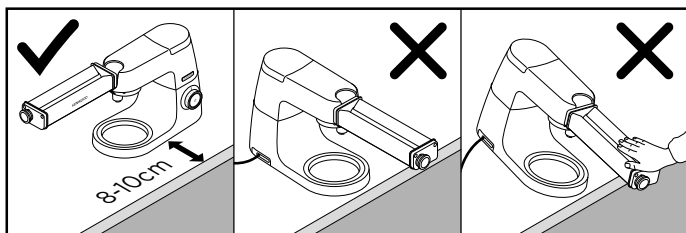
- 1 Vložte do mísy vodu a droždí a poté mouku, semínka černuchy, sůl a olej.
- 2 Míchejte jednu minutu při nejnižší rychlosti a poté 9 minut na rychlosti 1.
- 3 Sundejte mísu z přístroje, přikryjte ji utěrkou a ponechte ji na teplém místě, dokud se nezdvoujnásobí objem.
- 4 Rozehřejte troubu na 220 °C. Vložte plech doprostřed trouby.
- 5 Vyklopte těsto na pomoučený povrch a rozdělte ho na 12 dílů.
- 6 Vezměte kousek těsta a vytvarujte ho do koule, rozválejte ji na placku a zaprašte ji moukou.
- 7 Nasadte váleček XL a postupujte podle pokynů k jeho použití.
- 8 Vyměte z trouby horký plech a vysypejte ho moukou.
- 9 Položte pity na plech a pečte je 5–10 minut, dokud nezačnou tmavnout.
- 10 Přeneste je na drátěnou mřížku a nechte je vychladnout.

Magyar


A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt


első a biztonság


- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A részegységek fel- és leszerelése előtt, használaton kívül vagy tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Tartsa távol ujjait a tartozék mozgó alkatrészeitől és nyílásaitól.
- Soha ne helyezzen fémtárgyat vagy éles tárgyat a hengerek közé.
- Soha ne használjon sérült tartozékot és/vagy készüléket.
- A tartozék használata előtt mindig helyezze biztonságba az elől hagyott tárgyakat és ruházatot.
- A toldat helytelen használata balesetet okozhat.
- Ne működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozékokra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat vagy leeshet a földre, és sérülést okozhat.



- Ne mozgassa vagy emelje meg a keverőgémet beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagép használati utasítását.

A tartozék Twist csatlakozású , és közvetlenül használható a legújabb generációs Kenwood Chef konyhagépekkel (TYPE KVC, KVL és KCC modellek). A tartozék használható a kis sebességű meghajtóval rendelkező KMix konyhagépekkel is (TYPE KMX).

Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagéppel, vagyis mindkettő Twist csatlakozású-e .

Ha a konyhagépe Bar csatlakozású  tartozékok fogadására alkalmas, akkor a megvásárolt tartozék használatához adapter szükséges. Az adapter hivatkozási kódja: KAT001ME. Bővebb tájékoztatás és az adapter megrendelésének módja itt olvasható: www.kenwoodworld.com/twist.

Az első használat előtt

- Törölgesse le egy nedves ruhával. Ne merítse vízbe.

A készülék részei

KAX99.AOME

- ① XL Roller
- ② Tésztavastagság-beállító gomb
- ③ Tisztítókefe

Összeszerelés

Lásd **A** - **B** ábrák

- 1 Emelje le a kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét.
- 2 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse.

Az XL Roller használata

Lásd **C** - **D** ábrák

- 1 Készítse el a tésztamasszát. Járjon el a mellékelt tésztareceptek valamelyike szerint.
- 2 Állítsa a tésztakészítő tartozék oldalán található beállítógombot a 0 számmal jelzett állásba úgy, hogy a gombot kihúzza és elfordítja jobbra.

- 3 Nyújtson ki egy tésztdarabot kb. 1 cm vastagságúra, és szórjon egy kevés lisztet a hengerek közé.
- 4 Állítsa a robotgépet 1-es sebességbe (ekkor forogni kezdenek a hengerek).
- 5 Csúsztassa be a tésztdarabot a hengerek közé, mindaddig ismételve a műveletet, míg sima felületet nem kap. (Ennek elérése érdekében szelvében vagy hosszában összehajtogatva helyezze be a tésztát a hengerek közé).
- 6 Állítsa a gombot fokozatosan 0-ról 9-re, újra meg újra becsúsztatva a tésztdarabot a hengerek közé, mindaddig, amíg el nem éri a kívánt vastagságot (lásd a tésztaalap vastagságát feltüntető táblázatot).
- Szélesebb lap létrehozásához a hengerek között a tésztát 90 fokkal fordítsa el, hogy kitöltse a henger szélességét.
- 7 Vágja a kinyújtott tésztát tetszés szerinti/kezelhető darabokra. Használja fel tetszés szerint.

Tésztaalap vastagsága		
Beállítógomb állása	Nyers tészta vastagsága * (körülbelül)	Receptötletek/ felhasználás
0	-4,8 mm	• Lágy tészta • Pítatészta
1	-3,8 mm	• Vastag tészta
2	-3,3 mm	• Vastag tészta
3	-2,5 mm	• Lasagne lapok • Tortilla • Lencseliszt tészta
4	-1,9 mm	• Lasagne lapok • Ravioli
5	-1,5 mm	• Tortellini
6	-1,2 mm	• Tortellini
7	-1,0 mm	• Vékony tészta
8	-0,8 mm	• Rétestészta
9	-0,6 mm	• Rétestészta

* A vastagság a recepttől függően változhat.

A tészta főzése

- 1 Töltsön meg egy lábast 3/4 részéig vízzel, és forralja fel. Sózza ízlés szerint.
- 2 Javasoljuk, hogy tegyen a vízbe egy kevés olívaolajat, ami segít megakadályozni, hogy a tészta összeragadjon.
- 3 Tegye bele a tésztát a vízbe, és forralja tovább kis lángon további 2-4 percre, ízlés szerint.

A készülék tisztítása

Tilos vízbe meríteni.

A készülék egyetlen alkatrészét se tisztítsa mosogatógépben.

- Vegye le a tartozékot a kis sebességű meghajtóról, és levegőn szárítsa 1 órán keresztül.
- A megszáradt tésztát egy tisztítókefével söpörje le (a kefe a KAX99.AOME tartozéka).
- Egy nedves törölrönggyel törölje meg a tartozékot.

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a tartozék használata során, látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.

- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Gyártás helye: Olaszország.

Receptek

(A hozzávalókat az összes receptnél a dagasztókkal keverje össze.)

Tészta alaprecept

500 g liszt (00 minőségű) vagy sima liszt
4 tojás
½ teáskanál só
½ teáskanál olaj
víz, ha szükséges

Lencseliszt tészta

500 g lencseliszt
4 tojás
2 teáskanál olívaolaj
4 teáskanál víz (szükség esetén több)

Munkamenet

- 1 Helyezze a hozzávalókat a keverőedénybe.
- 2 Keverje 1-2 sebességen körülbelül 2-3 percig. Töltsön hozzá vizet, ha túl száraz.
- 3 Húzza össze a tésztát egybe, és gyúrja tovább kézzel, amíg sima masszát nem kap.
- 4 A jobb eredmény elérése érdekében takarja le a tésztát, és pihentesse körülbelül 1 óráig, mielőtt nyújtani kezdené.

- 5 Szerelje fel az XL Roller tartozékot és kövesse „Az XL Roller használata” részben leírtakat.

Rétestészta

500 g liszt (00 minőségű)
210 ml meleg víz
20 g könnyű olívaolaj
5 g só
rizsliszt behintéshez

Munkamenet

- 1 Öntse a lisztet, olajat és sót a keverőedénybe.
- 2 Keverje 1-es sebességgel, miközben fokozatosan hozzáadja a vizet, amíg a tészta össze nem áll. (Megjegyzés: lehet, hogy nem lesz szükség az összes vízre.)
- 3 Takarja le a tésztát, és pihentesse 5 percig, mielőtt nyújtani kezdené.
- 4 Ossza a tésztát 14 darabra. A nyújtásig tartsa a tésztát letakarva.
- 5 Vegyen egy tésztadarabot és hintse be rizsliszttel.
- 6 Szerelje fel az XL Roller tartozékot és kövesse „Az XL Roller használata” részben leírtakat.

- 7 A kinyújtott réteslapot hintse meg rizsliszttel és tartsa letakarva, amíg szükség nem lesz rá. Használja fel tetszés szerint.

Tortilla

400 g sütőporos liszt

½ teáskanál só

250 ml meleg víz

3 teáskanál extra szűz olívaolaj

Munkamenet

- 1 Keverje össze a meleg vizet és az olajat egy mérőedényben.
- 2 Öntse a lisztet és sót a keverőedénybe.
- 3 Keverje 1-es sebességgel, miközben fokozatosan hozzáadja a vizet és olajat, amíg a tészta egyenletesen össze nem áll. (Megjegyzés: lehet, hogy nem lesz szükség az összes vízre.)
- 4 Ossa a tésztát 8 gombóccá.
- 5 Szerelje fel az XL Roller tartozékot és kövesse „Az XL Roller használata” részben leírtakat.
- 6 Megjegyzés: kör alakú tortilla előállításához a hengereken való átvezetés előtt mindannyiszor kb. 45 fokkal forgassa el a tésztát.
- 7 A tortilla sütéséhez melegítsen meg 1 teáskanál olajat egy serpenyőben, majd mindkét oldalát süssse 1 percre, amíg a kiemelkedő hólyagok barnulni nem kezdenek.

Pitatészta

500 g fehér kenyérliszt, plusz

valamennyi a behintéshez

2 x 7 g tasak instant élesztő

10 g feketeköménymag (ízlés szerint)

2 teáskanál só

320 ml meleg víz

1 teáskanál olívaolaj

Munkamenet

- 1 Öntse a vizet és élesztőt az edénybe, majd a lisztet, feketeköménymagot, sót és olajat.
- 2 Keverje a legalacsonyabb sebességen 1 percre, majd 1-es sebességen 9 percre.
- 3 Vegye ki az edényt a gépből, fedje le egy konyharuhával, és helyezze egy meleg helyre, amíg a duplájára nem dagad.
- 4 Melegítse elő a sütőt 220 °C-ra.. Helyezzen egy tepsit a középső polcra.
- 5 Borítsa ki a tésztát egy liszttel behintett felületre és ossza 12 darabra.
- 6 Vegyen egy darab tésztát és formázza gombóccá, lapítsa ki, majd hintse be liszttel.
- 7 Szerelje fel az XL Roller tartozékot és kövesse „Az XL Roller használata” részben leírtakat.
- 8 Vegye ki a forró tepsit a sütőből és hintse be liszttel.
- 9 Helyezze a pitát a tepsire, és süssse 5-10 percre, amíg színt nem kap.
- 10 Helyezze át egy rácsra, hogy kihűljön.

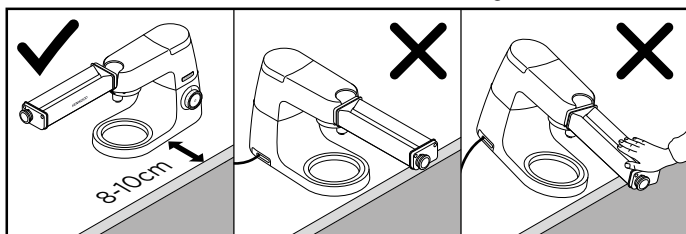
Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje


Bezpieczeństwo obsługi


- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem części, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie zbliżać palców do obracających się części urządzenia ani do otworów w przystawce.
- Pomiedzy wałki nie wolno wkładać metalowych ani ostrych przedmiotów.
- Nigdy nie korzystać z uszkodzonej przystawki ani urządzenia.
- Podczas obsługi przystawki zabezpieczyć luźne przedmioty i części garderoby.
- Stosowanie przystawki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Nie użytkować urządzenia stojącego przy krawędzi blatu lub wystającego poza blat ani nie obsługiwać zamontowanej na urządzeniu przystawki przy użyciu zbyt dużej siły, ponieważ może to spowodować


utrata stabilności przez urządzenie i jego przewrócenie się, co może skutkować obrażeniami użytkownika.



- Nie ruszać ani nie unosić głowicy miksera, gdy na robocie zamocowana jest jedna z przystawek, ponieważ może on utracić stabilność.
- Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest przystawka.

Niniejsza przystawka jest wyposażona w gniazdo typu obrotowego  i przeznaczona do bezpośredniego montażu na najnowszej generacji modelach robotów z serii Kenwood Chef (TYPE KVC, KVL oraz KCC). Z przystawki można także korzystać na robotach KMix wyposażonych w gniazdo obrotów niskich (TYPE KMX).

Niniejsza przystawka jest kompatybilna z danym modelem robota kuchennego, jeżeli oba komponenty wyposażone są w gniazdo typu obrotowego .

Jeżeli robot wyposażony jest w gniazdo typu belkowego , przed użytkowaniem przystawki konieczne będzie zamocowanie nakładki przejściowej. Kod referencyjny nakładki: KAT001ME. Więcej informacji na temat nakładki

oraz sposobu jej zamawiania znajduje się na stronie: www.kenwoodworld.com/twist.

Przed pierwszym użyciem

- Wytrzeć do czysta wilgotną ściereczką. Nie zanurzać w wodzie.

Oznaczenia

KAX99.AOME

- ① Wałkowarka XL
- ② Pokrętło do regulowania grubości
- ③ Szczoteczka do czyszczenia

Montaż

Zob. ilustracje **A** - **B**

- 1 Zdjąć osłonę gniazda obrotów niskich.
- 2 Układając przystawkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów niskich i przekręcić ją, aby zablokować we właściwym położeniu.

Użytkowanie wałkowarki XL

Zob. ilustracje **C** - **D**

- 1 Przygotować ciasto na makaron - skorzystać z jednego z podanych przepisów.
- 2 Wyciągając i przekręcając znajdujące się z boku wałkowarki pokrętko regulujące w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, ustawić je w pozycji 0.
- 3 Rozwałkować porcję ciasta do grubości ok. 1 cm i wsypać trochę mąki pomiędzy wałki.
- 4 Włączyć robot na prędkość 1 (wałki zaczną się obracać).
- 5 Przepuszczać ciasto przez wałki - czynność powtarzać do momentu, aż ciasto stanie się gładkie. (Osiągnięcie takiej konsystencji będzie łatwiejsze, jeżeli przed każdym przepuszczeniem ciasta przez wałkowarkę złożymy je na pół).
- 6 Stopniowo przesuwając pokrętko z ustawienia 0 do ustawienia 9, przepuszczając ciasto ponownie przez przystawkę do uzyskania żądanej grubości (zob. tabela grubości płacht ciasta).
 - Aby uzyskać szerszą płachtę, między każdym rozwałkowywaniem obracać ciasto o 90 stopni, aby wypełnić nim całą szerokość wałkowarki.
- 7 Rozwałkowane ciasto pokroić na kawałki żądanej lub łatwej do użycia wielkości. Podawać w preferowany sposób.

Tabela grubości płacht ciasta

Ustawienie pokrętła do regulowania	Grubość przed ugotowaniem* (w przybliżeniu)	Przykładowe przepisy/zastosowanie
0	-4,8 mm	• Zmiękczenie ciasta • Pitta
1	-3,8 mm	• Grube nudle
2	-3,3 mm	• Grube nudle
3	-2,5 mm	• Lasagne • Tortille • Makaron z soczewicy
4	-1,9 mm	• Lasagne • Ravioli
5	-1,5 mm	• Tortellini
6	-1,2 mm	• Tortellini
7	-1,0 mm	• Cienkie nudle
8	-0,8 mm	• Ciasto filo
9	-0,6 mm	• Ciasto filo

* Grubość może być różna, w zależności od stosowanego przepisu.

Gotowanie makaronu

- 1 Zagotować wodę w garnku wypełnionym do trzech czwartych pojemności. Posolić do smaku.
- 2 Do wody można również dodać niewielką ilość oliwy z oliwek. Pomaga to zapobiec sklejanemu się makaronu.
- 3 Do garnka wsypać makaron i gotować na małym ogniu przez około 2-4 minuty (do smaku).

czyszczenie

Nie zanurzać w wodzie.

Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce.

- Zdjąć przystawkę z gniazda obrotów niskich i suszyć na powietrzu przez 1 godzinę.

- Za pomocą szczoteczki do czyszczenia usunąć wszelkie resztki ciasta (szczoteczka załączona w zestawie z KAX99.A0ME).
- Wytrzeć przystawkę do czysta wilgotną ściereczką.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą przystawki, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.

- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Wyprodukowano we Włoszech.

Przepisy

(W przypadku wszystkich przepisów składniki należy mieszać przy użyciu haka do ciasta.)

Klasyczne ciasto na makaron

500 g mąki klasy 00 lub zwykłej
4 jajka
½ łyżeczki soli
½ łyżeczki oleju
woda w razie potrzeby

Makaron z soczewicy

500 g mąki z soczewicy
4 jajka
2 łyżka oliwy z oliwek
4 łyżki wody (lub więcej w razie potrzeby)

Sposób przygotowania

- 1 Składniki umieścić w misce do miksowania.
- 2 Mieszać na prędkości 1-2 przez około 2-3 minuty. Jeżeli mieszane składniki są zbyt suche, dodać wody.
- 3 Zgarnąć składniki razem i ugniatać ręcznie aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 4 Aby uzyskać najlepsze wyniki, przed rozwałkowaniem owinąć ciasto i pozostawić je na około 1 godzinę, aby odpoczęło.
- 5 Zamocować wałkowarkę XL i postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Użytkowanie wałkowarki XL”.

Ciasto filo

500 g mąki klasy 00
210 ml ciepłej wody
20 g delikatnej oliwy z oliwek
5 g soli
mąka ryżowa do oprószania

Sposób przygotowania

- 1 Mąkę, oliwę i sól umieścić w misce do mieszania.
- 2 Wymieszać na prędkości 1, stopniowo dodając wodę, aż do uzyskania twardego ciasta. (Uwaga: nie cała ilość wody może być potrzebna).
- 3 Przed rozwałkowaniem owinąć ciasto i pozostawić je na 5 minut, aby odpoczęło.
- 4 Podzielić ciasto na 14 kawałków. Ciasto powinno być przykryte aż do momentu jego rozwałkowania.
- 5 Wziąć kawałek ciasta i oprószyć go mąką ryżową.
- 6 Zamocować wałkowarkę XL i postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Użytkowanie wałkowarki XL”.
- 7 Oprószyć rozwałkowany arkusz ciasta filo mąką ryżową i pozostawić przykryty do momentu, gdy będzie potrzebny.

Tortille

400 g mąki z dodatkiem proszku do pieczenia
½ łyżeczki soli
250 ml ciepłej wody
3 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia (extra virgin)

Sposób przygotowania

- 1 Ciepłą wodę wymieszać z oliwą w dzbanku z miarką.
- 2 Mąkę i sól umieścić w misce do mieszania.
- 3 Wymieszać na prędkości 1, stopniowo dodając wodę i oliwę, aż do uzyskania twardego i gładkiego ciasta. (Uwaga: nie cała ilość wody może być potrzebna).
- 4 Podzielić ciasto na 8 kulek.
- 5 Zamocować wałkowarkę XL i postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Użytkowanie wałkowarki XL”.
- 6 Uwaga: aby przygotować okrągłą tortillę, obracać ciasto o około 45 stopni za każdym razem przed przełożeniem go przez wałki.
- 7 Aby upiec tortillę, na patelni rozgrzać 1 łyżkę oleju i smażyć przez 1 minutę z każdej strony, aż uniesione obszary tortilli zaczną brązowieć.

Pitta

500 g jasnej mąki
wysokoglutenuowej, plus nieco
więcej na oprószenie
2 x 7 g saszetka drożdży
błyskawicznych
10 g nasion czarnuszki
(opcjonalnie)
2 łyżeczki soli
320 ml ciepłej wody
1 łyżka oliwy z oliwek

Sposób przygotowania

- 1 Wodę i drożdże umieścić w misce, a następnie dodać mąkę, czarnuszkę, sól i oliwę.
- 2 Wymieszać na minimalnej prędkości przez 1 minutę, a następnie przez 9 minut na prędkości 1.
- 3 Zdjąć miskę z urządzenia, przykryć ręcznikiem kuchennym i pozostawić w ciepłym miejscu, aż do chwili, gdy ciasto podwoi objętość.
- 4 Rozgrzać piekarnik do temperatury 220°C. Na środkowej półce umieścić blachę do pieczenia.
- 5 Wyłożyć ciasto na posypany mąką blat lub stolnicę i podzielić na 12 kawałków.
- 6 Wziąć kawałek ciasta i uformować okrągłą kulę, a następnie spłaszczyć ją i oprószyć mąką.
- 7 Zamocować wałkowarkę XL i postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Użytkowanie wałkowarki XL”.
- 8 Wyjąć gorącą blachę z piekarnika i oprószyć mąką.
- 9 Umieścić pittę na blasze i piec przez 5-10 minut – do chwili, aż zaczną nabierać koloru.
- 10 Przełożyć na druciany ruszt do ostygnięcia.

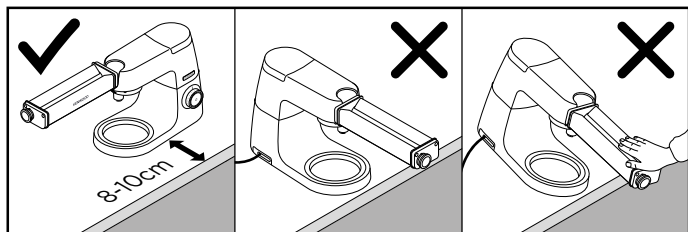
Русский

См. иллюстрации на передней странице


Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Отключайте прибор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети перед установкой или удалением компонентов, когда прибор не используется и перед чисткой.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Держите пальцы подальше от движущихся частей и отверстий насадки.
- Никогда не вставляйте металлические или острые предметы между роллерами.
- Никогда не используйте неисправную насадку или прибор.
- Всегда проверяйте надёжность закрепления предметов вашей одежды, аксессуаров и самой одежды перед использованием насадки.
- Неправильное использование насадки может привести к травме.
- Не допускайте, чтобы прибор работал, если он находится у края рабочей поверхности или свешивается через него, и не применяйте физических усилий при установке насадок, так как


это может привести к нестабильности положения прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.




- Не переносите и не поднимайте головку миксера с установленной насадкой, поскольку кухонная машина может потерять устойчивость.
- Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к использованию кухонной машины.

В основе работы насадки лежит система Twist Connection , и она предназначена непосредственно моделей Kenwood Chef последнего поколения (TYPE KVC, KVL и KCC).

Эта насадка также совместима с кухонными машинами KMix с низкоскоростным гнездом для насадки (TYPE KMX).

Насадка подходит для вашей кухонной машины только в том случае, если оба компонента снабжены резьбовой системой крепления .

Если ваша кухонная машина снабжена балочной системой , для работы вам потребуется адаптер. Справочный код адаптера: KAT001ME.

Дополнительную информацию о заказе адаптера можно найти на сайте www.kenwoodworld.com/twist.

Перед первым использованием:

- Протрите влажной тряпкой. Не опускайте в воду.

Основные компоненты

KAХ99.А0МЕ

- ① Ролик XL
- ② Регулятор подачи пасты
- ③ Щетка для чистки

Сборка

См. схемы А - В

- 1 Поднимите крышку низкоскоростного гнезда.
- 2 Возьмите насадку, как показано на рисунке,

и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца.

Как пользоваться роликом XL

См. схемы **C** - **D**

- 1 Замесите тесто. Вы можете воспользоваться одним из приложенных рецептов.
- 2 Установите регулятор подачи пасты, расположенный на боковой поверхности насадки для пасты, на 0. Для этого потянув за него в направлении от центра и поверните по часовой стрелке.
- 3 Разровняйте кусок теста шириной примерно 1 см и подсыпьте муки между роллерами.
- 4 Переключите устройство на скорость 1 (вы увидите, как роллеры поворачиваются).
- 5 Пропускайте кусок теста между роллерами, пока его поверхность не станет гладкой. (Для этого можно складывать тесто пополам вдоль или поперёк, и заново пропускать между роллерами.)
- 6 Постепенно увеличивайте значения настроек регулятора, последовательно переключая его от нуля до скорости 9 и каждый раз пропуская тесто через насадку для достижения нужной толщины. (См. Таблицу толщины слоя пасты).
 - Для получения более широкого полотна поворачивайте его на 90 градусов между каждой раскаткой, заполняя ролик по всей ширине.
- 7 Нарежьте раскатанную пасту на кусочки необходимого/удобного вам размера. Используйте для приготовления блюд.

Таблица толщины слоя пасты

Настройка регулятора подачи пасты	Толщина до кулинарной обработки (приблизительная)	Идеи для рецептов/ Возможности использования
0	~ 4.8 мм	• Размягчающееся тесто • Хлеб пита
1	~ 3.8мм	• Широкая лапша
2	~ 3.3мм	• Широкая лапша
3	~ 2.5мм	• Листы для лазанье • Тортилли • Паста из чечевичной муки
4	~ 1.9мм	• Листы для лазанье • Равиоли
5	~ 1.5мм	• Тортеллини
6	~ 1.2мм	• Тортеллини
7	~ 1.0мм	• Тонкая лапша
8	~ 0.8мм	• Слоеное тесто
9	~ 0.6мм	• Слоеное тесто

* Толщина может варьироваться в зависимости от рецепта.

Как приготовить пасту

- 1 Заполните сковороду на три четверти водой и вскипятите. Посолите по вкусу.
- 2 Вы также можете добавить в воду небольшое количество оливкового масла, это предотвратит слипание пасты.
- 3 Добавьте пасту и отварите слегка помешивая в течение 2-4 минут, по вкусу.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если у вас возникнут затруднения при использовании насадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.

Чистка

Не опускайте в воду. Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.

- Снимите насадку с низкоскоростного гнезда и просушите на воздухе в течение часа.
- Удалите оставшееся сухое тесто щеткой для чистки из комплекта поставки к модели KAX99.A0ME.
- Вытрите насадку дочиста влажной тряпкой.

- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизированный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Изготовлено в Италии.

Рецепты

(Для всех рецептов смешивайте ингредиенты крючком для теста)

Простое тесто для пасты

500 г муки мелкого помола или хлебопекарной муки

4 яйца

½ чайной ложки соли

½ чайной ложки растительного масла

вода (при необходимости)

Паста из чечевичной муки

500 г чечевичной муки

4 яйца

2 столовых ложки оливкового масла

4 столовых ложки воды (при необходимости добавить еще)

Способ приготовления

- 1 Поместите ингредиенты в чашу для смешивания.
- 2 Перемешайте на скоростях 1 - 2 примерно в течение 2-3 минут. Если смесь слишком сухая, добавьте воды.

- 3 Соберите ингредиенты и вымесите их вручную до образования гладкого теста.
- 4 Для достижения лучших результатов заверните тесто и дайте ему отстояться примерно в течение 1 часа перед тем, как пропустить через насадку для пасты.
- 5 Установите ролик XL и следуйте инструкциям “Как пользоваться роликом XL”.

Слоеное тесто

500 г муки мелкого помола

210 мл теплой воды

20 г светлого оливкового масла

5 г соли

Рисовая мука для обсыпки

Способ приготовления

- 1 Поместите муку, масло и соль в чашу для смешивания.
- 2 Перемешайте на скорости 1, постепенно добавляя воду до образования твердого теста. (Весь указанный объем воды может не понадобиться).
- 3 Заверните тесто и дайте ему отстояться в течение 5 минут перед тем, как пропустить через насадку для пасты.
- 4 Разделите тесто на 14 частей. Накройте его и оставьте накрытым до начала процесса раскатки.
- 5 Возьмите кусок теста и извляйте в рисовой муке.
- 6 Установите ролик XL и следуйте инструкциям “Как пользоваться роликом XL”.
- 7 Обсыпьте рисовой мукой слой слоеного теста, пропущенный через насадку, накройте и оставьте в таком виде до тех пор, пока тесто не понадобится.

Тортилли

400 г самоподнимающейся муки

½ чайной ложки соли

250 мл теплой воды

3 столовых ложки оливкового масла Extra Virgin

Способ приготовления

- 1 Смешайте теплую воду с маслом в мерном стакане.
- 2 Поместите муку и соль в чашу для смешивания.
- 3 Перемешайте на скорости 1, постепенно добавляя воду и масло до образования твердого и гладкого теста. (Весь указанный объем воды может не понадобиться).
- 4 Разделите тесто на 8 шариков.
- 5 Установите ролик XL и и следуйте инструкциям “Как пользоваться роликом XL”.
- 6 Примечание. Для образования круглой тортильи поворачивайте тесто примерно на 45 градусов каждый раз перед тем, как пропускать через ролики.
- 7 Для приготовления тортильи подогрейте 1 столовую ложку масла на сковороде и поджарьте лепешку в течение одной минуты с каждой стороны до появления коричневатого оттенка на приподнятых участках.

Хлеб пита

500 г белой муки из твердых сортов пшеницы плюс дополнительное количество для обсыпки
2 мешочка быстрорастворимых дрожжей по 7 г
10 г зерен черного тмина (по усмотрению)
2 чайные ложки соли
320 мл теплой воды
1 столовая ложка оливкового масла

Способ приготовления

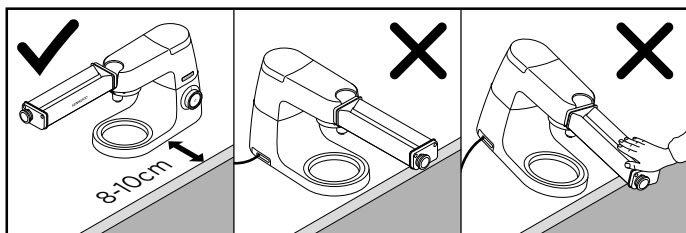
- 1 Добавьте воды и дрожжей в чашу, а затем муки, зерна черного тмина, соль и масло.
- 2 Перемешайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, а затем на скорости 1 в течение 9 минут.
- 3 Снимите чашу с машины, покройте кухонным полотенцем, и поместите в теплое место до тех пор, пока объем не увеличится вдвое.
- 4 Разогрейте духовку до 220 ° Цельсия. Поместите противень для выпечки на среднюю полку.
- 5 Поместите тесто на поверхность, обсыпанную мукой, и разделите на 12 частей.
- 6 Возьмите кусок теста, сделайте из него круглый шарик, затем сделайте его плоским и извляйте в муке.
- 7 Установите ролик XL и и следуйте инструкциям "Как пользоваться роликом XL".
- 8 Достаньте горячий противень из духовки и обсыпьте его мукой.
- 9 Поместите лепешки пита на противень и пеките в течение 5-10 минут до тех пор, пока они не начнут подрумяниваться.
- 10 Для охлаждения поместите на металлическую решетку.

Қазақша


Алдыңғы беттегі суреттерді қараңыз

Қауіпсіздік


- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Бөлшектерді бекітпес не алып тастамас бұрын, пайдаланылмаған кезде және тазалау алдында құралды өшіріп, сымын ажыратыңыз.
- Құралды пайдаланып жатқанда назарсыз қалдырмаңыз.
- Саусақты жылжымалы бөлшектерден және саптамадағы саңылаулардан алыс ұстаңыз.
- Роликтер арасына металл немесе үшкір нысандар салуға болмайды.
- Зақымдалған саптаманы және/немесе құрылғыны ешқашан пайдалануға болмайды.
- Осы саптаманы пайдалану алдында бос тауарлар және киім бекітілгенін тексеріңіз.
- Саптаманы бұрыс пайдалану жарақатқа әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны жұмыс істейтін беттің шетінде пайдаланбаңыз не үстінен төніп тұрмаңыз не саптаманы бекіткен кезде артық күш салмаңыз, бұл құрылғының дұрыс жұмыс істемеуіне және аударылып кетуіне, нәтижесінде жарақат алуға себеп болуы мүмкін.




- Араластырғыштың басын бекітілген қондырғымен қозғап көтермеңіз, ас машина тұрақсыз болуы мүмкін.
- Қосымша қауіпсіздік нұсқауларын асүй комбайнының нұсқаулығынан қараңыз.

Бұл саптама Айналма байланысы жүйесімен  жабдықталған және ең соңғы Kenwood бас аспаз үлгілеріне тікелей бекітуге жобаланған (TYPE KVC, KVL және KCC ретінде анықталған).

Сонымен қатар, бұл саптама арқылы KMix асүй машинасын баяу жылдамдықты саптама шығысымен (TYPE KMX) бекітуге болады.

Осы саптаманың асүй машинасымен үйлесімділігін тексеру үшін, екі құрамдаста Айналма байланыс жүйесі  болуы керек.

Асүй машинасында Жолақты байланыс жүйесі  болса, пайдалану алдында адаптер қажет болады. Адаптердің анықтамалық коды - KAT001ME. Қосымша ақпаратты және адаптерге тапсырыс беру жолын www.kenwoodworld.com/twist сайтынан қараңыз.

Алғаш рет пайдалану алдында

- Дымқыл шүберекпен тазалап сүртіңіз. Суға батырмаңыз.

Перне

КАХ99.А0МЕ

- ① XL ролигі
- ② Реттелмелі қалыңдық тұтқасы
- ③ Тазалау қылшағы

Жинақтау үшін

A - **B** суреттерін қараңыз

- 1 Баяу жылдамдықты шығыс қақпағын көтеріп шығарыңыз.
- 2 Саптама көрсетілген орында болса, баяу жылдамдықты шығысқа орналастырып, орнына бұрап құлыптаңыз.

XL ролигін пайдалану үшін

C - **D** суреттерін қараңыз

- 1 Макарон қамырын жасаңыз. Берілген қамыр рецептерінің бірін сақтаңыз.
- 2 Макаронға арналған саптаманың бүйір жағындағы реттелмелі тұтқаны сыртқа тартып және сағат тілінің бағытымен бұрай отырып, 0 нөміріне орнатыңыз.

- 3 Қамыр бөлігін шамамен 1 см қалыңдықпен тегістеп, роликтер арасына шамалы ұн себіңіз.
- 4 Асүй машинасын 1-жылдамдыққа бұраңыз (бұрылатын роликтерді көресіз).
- 5 Қамыр бөлігін тегіс бетке жеткенше роликтер арқылы өткізіңіз. (Қамырды ені немесе ұзындығы бойынша жартылай жинау осыған қол жеткізуге көмектеседі).
- 6 Қажетті қалыңдыққа қол жеткізу үшін, қамырды саптама арқылы қайта өткізген сайын, тұтқаны 0-ден 9-ға дейін ақырындап реттеңіз (Қамыр жаймасының қалыңдығы кестесін қараңыз).
- Жалпағырақ жайма жасау үшін, қамырды әр өткізген сайын ролик енін толтыратындай етіп 90 градусқа бұрыңыз.
- 7 Жайылған қамырды қажетті/ қолайлы бөлшектерге кесіңіз. Талап бойынша пайдаланыңыз.

Қамыр жаймасының қалыңдығы кестесі		
Реттелмелі тұтқа параметрі	Алдын ала дайындалған қалыңдық * (шамамен)	Рецепт түрлері/ пайдалану
0	-4,8 мм	• Жұмсақ қамыр • Пита
1	-3,8 мм	• Қалың кеспе
2	-3,3 мм	• Қалың кеспе
3	-2,5 мм	• Лазанья жаймалары • Тортилья • Жасымық кеспесі
4	-1,9 мм	• Лазанья жаймалары • Равиоли
5	-1,5 мм	• Тортеллини
6	-1,2 мм	• Тортеллини
7	-1,0 мм	• Жіңішке кеспе
8	-0,8 мм	• Қабаттама қамыр
9	-0,6 мм	• Қабаттама қамыр

* Қалыңдығы рецептіге байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

Макарон пісіру

- 1 Табаның төрттен үш бөлігін қайнаған сумен толтырыңыз. Дәміне қарай тұз қосыңыз.
- 2 Суға шамалы зәйтүн майын қосуға болады, бұл макаронның жабысуына жол бермейді.
- 3 Макарон салып, дәміне қарай шамамен 2-4 минут қайнатыңыз.

Күту және тазалау

Суға батырмаңыз.

Ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

- Баяу жылдамдықты шығыстан саптаманы алып, ауада 1 сағат кептіріңіз.
- Кепкен қамырды тазалау қылшағымен кетіріңіз (КАХ99.А0МЕ сериясымен берілген қылшақ).
- Саптаманы дымқыл шүберекпен тазалап сүртіңіз.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында ақаулықтар туындаса, көмек алуға жүгінбес бұрын, www.kenwoodworld.com сайтына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.

- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Италияда жасалған.

Рецепттер

(Барлық рецепті үшін, ингредиенттерді қамыр илегіш ілмекпен араластырыңыз)

Негізгі макарон қамыры

500 г жоғары сұрыпты немесе еленген ұн
4 жұмыртқа
½ шай қасық тұз
½ шай қасық май
қажетінше су құйыңыз

Жасымық пастасы

500 г жасымық ұны
4 жұмыртқа
2 шай қасық зәйтүн майы
4 шай қасық су (қажетінше үстемелеп қосыңыз)

Әдіс

- 1 Ингредиенттерді араластыратын табаққа салыңыз
- 2 1-2 шамасындағы жылдамдықпен шамамен 2-3 минут араластырыңыз. Қоспа тым құрғақ болса су қосыңыз.
- 3 Қоспаны біріктіріп, қамыр жұмсарғанша қолмен илеңіз.

- 4 Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, қамырды орап, жаймас бұрын шамамен 1 сағатқа қойып қойыңыз.
- 5 XL ролигін орнатып, «XL ролигін пайдалан» нұсқауларын орындаңыз.

Қабаттама қамыр

500 г жоғары сұрыпты ұн
210 мл жылы су
20 г сұйық зәйтүн майы
5 г тұз
себуге арналған күріш ұны

Әдісі

- 1 Ұнды, май мен тұзды араластырғыш табаққа салыңыз.
- 2 1 жылдамдығында, жайлап су құйып отырып қатты қамыр илеңіз. (Судың барлығын құюдың қажеті жоқтығын ескеріңіз).
- 3 Қамырды орап, жаймас бұрын 5 минутқа қойып қойыңыз.
- 4 Қамырды 14 бөлікке бөліңіз. Қамырды жайғанға дейін жауып қойып қойыңыз.
- 5 Қамыр бөлшегін алып, күріш ұнын себіңіз.

- 6 XL ролигін орнатып, «XL ролигін пайдалану» нұсқауларын орындаңыз.
- 7 Жайылған қабаттама қамырға күріш ұнын сеуіп, қажетінше жабулы қалдырыңыз.

Тортилья

400 г қопсытқыш қосылған ұн
½ шай қасық тұз
250 мл жылы су
3 шай қасық экстра класты зәйтүн майы

Әдісі

- 1 Жылы су мен зәйтүн майын құмырада араластырыңыз.
- 2 Ұн мен тұзды араластырғыш табаққа салыңыз.
- 3 1 жылдамдығында, ақырындап су мен май қосып отырып жұмсақ әрі тегіс қамыр илеңіз. (Судың барлығын құюдың қажеті жоқтығын ескеріңіз).
- 4 Қамырды 8 шарға бөліңіз.
- 5 XL ролигін орнатып, «XL ролигін пайдалану» нұсқауларын орындаңыз.
- 6 Ескертпе: дөңгелек тортилья шелпегін жасау үшін, қамырды роликтен өткізбес бұрын шамамен 45 градусқа бұрыңыз.
- 7 Тортилья жасау үшін, 1 шай қасық майды табада қыздырып, көтерілген жиектері қызарғанша екі жағын 1 минуттан пісіріңіз.

Пита

500 г қатты сұрыпты бидай ұны және
себу үшін қосымша ұн
2 x 7 г саше пакеттегі тез еритін ашытқы
10 г содана дәні (қосымша)
2 шай қасық тұз
320 мл жылы су
1 шай қасық зәйтүн майы

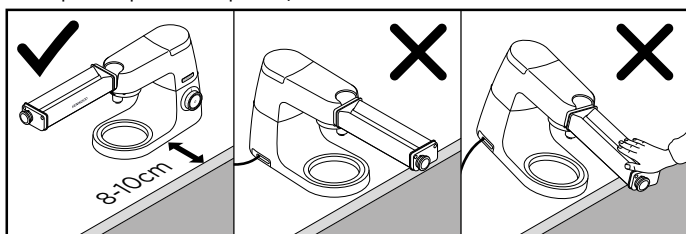
Әдісі

- 1 Табаққа су мен ашытқыны, содан кейін ұн, содана дәндері мен тұз салып, май құйыңыз.
- 2 Минималды жылдамдықта 1 минут, содан кейін 1-жылдамдықта 9 минут араластарыңыз.
- 3 Табақты комбайннан алып, сулықпен жабыңыз да, қамыр көлемі екі есе ұлғайғанша жылы жерге қойыңыз.
- 4 Пешті 220 °С шамасында алдын ала қыздырыңыз. Қалыпты пештің ортаңғы сөресіне қойыңыз.
- 5 Қамырды ұн себілген бетке қойып, 12 бөлікке бөліңіз.
- 6 Қамыр бөлшегін алып, домалақ пішімге келтіріңіз, тегістеп, ұн себіңіз.
- 7 XL ролигін орнатып, «XL ролигін пайдалану» нұсқауларын орындаңыз.
- 8 Ыстық қалыпты пештен алып, ұн себіңіз.
- 9 Питаны қалыпқа салып, түсі өзгергенге дейін 5–10 минут пісіріңіз.
- 10 Темір тор бетінде суытыңыз.


Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Να θέτετε εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα, όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα μέρη της συσκευής που κινούνται και από τα ανοίγματα του εξαρτήματος.
- Μην εισάγετε ποτέ μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα ανάμεσα στους κυλινδρικούς πλάστες.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ένα κατεστραμμένο εξάρτημα ή/και συσκευή.
- Μην ξεχνάτε να δένετε ή να μαζεύετε τυχόν αντικείμενα ή φαρδιά ρούχα προτού χρησιμοποιήσετε αυτό το εξάρτημα.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε

δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.





- Μην μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.
- Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζινομηχανής σας.

Αυτό το εξάρτημα διαθέτει σύστημα Twist Connection System  και είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να προσαρμόζεται απευθείας στα μοντέλα τελευταίας γενιάς των συσκευών Kenwood Chef (με ονομασία TYPE KVC, KVL και KCC).

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να προσαρμοστεί και σε κουζινομηχανές KMix που διαθέτουν υποδοχή για εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας (TYPE KMX).

Για να διασφαλίσετε ότι αυτό το εξάρτημα είναι συμβατό με την κουζινομηχανή σας, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι και τα δύο μέρη διαθέτουν

το σύστημα Twist Connection System .

Εάν η κουζινομηχανή σας διαθέτει Bar Connection System  θα χρειαστείτε επίσης έναν προσαρμογέα για να είναι δυνατή η λειτουργία. Ο κωδικός αναφοράς του προσαρμογέα είναι KAT001ME. Για περισσότερες πληροφορίες και για να μάθετε πώς θα παραγγείλετε τον προσαρμογέα, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Καθαρίστε με υγρό πανί. Μην βυθίζετε σε νερό.

Επεξήγηση συμβόλων

KAX99.AOME

- ① Εξάρτημα ανοίγματος φύλλου XL
- ② Ρυθμιζόμενος διακόπτης πάχους
- ③ Βουρτσάκι καθαρισμού

Συναρμολόγηση

Ανατρέξτε στις εικόνες

A - B

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής χαμηλής ταχύτητας.
- 2 Κρατώντας το εξάρτημα στη θέση που φαίνεται στην εικόνα, τοποθετήστε το στην υποδοχή χαμηλής ταχύτητας και στρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του.

Για να

χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ανοίγματος φύλλου XL

Ανατρέξτε στις εικόνες

C - D

- 1 Φτιάξτε τη ζύμη για τα ζυμαρικά. Ακολουθήστε μία από τις συνταγές για ζύμη που παρέχονται.
- 2 Προσαρμόστε τον ρυθμιζόμενο διακόπτη που βρίσκεται στο πλάι του εξαρτήματος ζυμαρικών στο 0 τραβώντας προς τα έξω τον διακόπτη και στρέφοντάς τον δεξιόστροφα.
- 3 Πλάστε ένα κομμάτι ζύμης πάχους περίπου 1 εκ. και πασπαλίστε λίγο αλεύρι ανάμεσα στους κυλινδρικούς πλάστες.
- 4 Ρυθμίστε την κουζινομηχανή στην ταχύτητα 1 (θα δείτε τους κυλινδρικούς πλάστες να περιστρέφονται).

- 5 Περάστε ένα κομμάτι ζύμης μέσα από τους κυλινδρικούς πλάστες και επαναλάβετε μέχρι η επιφάνεια των ζυμαρικών να γίνει ομοιόμορφη. (Για να το επιτύχετε, διπλώνετε τη ζύμη στη μέση κατά μήκος ή κατά πλάτος μετά από κάθε πέρασμα από τους πλάστες).
- 6 Προσαρμόστε τον διακόπτη προοδευτικά από το 0 έως το 9, επανατροφοδοτώντας κάθε φορά τη ζύμη στο εξάρτημα για να επιτύχετε το επιθυμητό πάχος (ανατρέξτε στον Πίνακα πάχους του φύλλου ζύμης).
 - Για να παρασκευάσετε πιο πλατύ φύλλο, στρέψτε τη ζύμη 90 μοίρες μεταξύ κάθε περάσματος από τους πλάστες για να γεμίσετε το πλάτος του εξαρτήματος ανοίγματος φύλλου.
- 7 Κόψτε την ανοιγμένη ζύμη στα επιθυμητά/διαχειρίσιμα μέρη. Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

Πίνακας πάχους του φύλλου ζύμης		
Ρύθμιση διακόπτη	Πάχος πριν από το ψήσιμο* (κατά προσέγγιση)	Ιδέες για συνταγές/ Χρήσεις
0	-4,8 mm	• Μαλάκωμα ζύμης • Πίτα
1	-3,8 mm	• Χοντρά νουντλς
2	-3,3 mm	• Χοντρά νουντλς
3	-2,5 mm	• Λαζάνια • Τορτίγιες • Ζυμαρικά από φακές
4	-1,9 mm	• Λαζάνια • Ραβιόλια
5	-1,5 mm	• Τορτελίνια
6	-1,2 mm	• Τορτελίνια
7	-1,0 mm	• Λεπτά νουντλς
8	-0,8 mm	• Σφολιάτες
9	-0,6 mm	• Σφολιάτες

* Το πάχος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη συνταγή.

Για να μαγειρεύετε ζυμαρικά

- 1 Γεμίστε τα τρία τέταρτα της κασαρόλας με νερό και αφήστε το να βράσει. Προσθέστε αλάτι ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
- 2 Προαιρετικά, προσθέστε μικρή ποσότητα ελαιόλαδου στο νερό. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να αποφύγετε να κολλήσουν τα ζυμαρικά.
- 3 Προσθέστε τα ζυμαρικά και βράστε σε χαμηλή φωτιά για περίπου 2 έως 4 λεπτά σύμφωνα με την προτίμησή σας.

Φροντίδα και καθαρισμός

Μην βυθίζετε σε νερό. Μην πλένετε κανένα μέρος στο πλυντήριο πιάτων.

- Αφαιρέστε το εξάρτημα από την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας και αφήστε το να στεγνώσει για 1 ώρα.
- Αφαιρέστε τυχόν ξερή ζύμη χρησιμοποιώντας το βουρτσάκι καθαρισμού (που παρέχεται με το εξάρτημα KAX99.A0ME).
- Σκουπίστε το εξάρτημα με ένα υγρό πανί.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία του εξαρτήματός σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.

- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.

- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο

Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.

- Κατασκευάζεται στην Ιταλία.

Συνταγές

(Σε όλες τις συνταγές, να αναμειγνύετε τα συστατικά με το εξάρτημα ζυμώματος)

Βασική ζύμη για ζυμαρικά

500 γρ. αλεύρι τύπου 00 ή απλό αλεύρι
4 αβγά
½ κουτ. γλυκού αλάτι
½ κουτ. γλυκού λάδι
νερό αν χρειάζεται

Ζυμαρικά από φακές

500 γρ. αλεύρι από φακές
4 αβγά
2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
4 κουτ. σούπας νερό (και παραπάνω αν χρειαστεί)

Εκτέλεση:

- 1 Τοποθετήστε όλα τα συστατικά μέσα στο μπολ ανάμειξης
- 2 Αναμείξτε στις ταχύτητες 1-2 για περίπου 2-3 λεπτά. Προσθέστε νερό εάν το μείγμα είναι πολύ στεγνό.
- 3 Μαζέψτε το μείγμα και ζυμώστε με το χέρι έως ότου επιτευχθεί μια ομοιόμορφη ζύμη.
- 4 Για καλύτερα αποτελέσματα τυλίξτε τη ζύμη και αφήστε τη να ξεκουραστεί για περίπου 1 ώρα προτού την περάσετε από τον πλάστη.

- 5 Τοποθετήστε το εξάρτημα ανοίγματος φύλλου XL και ακολουθήστε τις οδηγίες «Πώς να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ανοίγματος φύλλου XL».

Σφολιάτες

500 γρ. αλεύρι τύπου 00
210 ml ζεστό νερό
20 γρ. ελαφρύ ελαιόλαδο
5 γρ. αλάτι
ρουζάλευρο για πασπάλισμα

Εκτέλεση

- 1 Τοποθετήστε το αλεύρι, το ελαιόλαδο και το αλάτι στο μπολ ανάμειξης.
- 2 Αναμείξτε στην ταχύτητα 1 ενώ σταδιακά προσθέτετε το νερό έως ότου δημιουργηθεί μια σφιχτή ζύμη. (Έχετε υπόψη ότι μπορεί να μην χρειαστεί όλο το νερό)
- 3 Τυλίξτε τη ζύμη και αφήστε τη να ξεκουραστεί για 5 λεπτά προτού την περάσετε από τον πλάστη.
- 4 Χωρίστε τη ζύμη σε 14 μέρη. Κρατήστε τη ζύμη καλυμμένη έως ότου περαστεί από τον πλάτη.
- 5 Κρατήστε ένα κομμάτι της ζύμης και πασπαλίστε με ρουζάλευρο.
- 6 Τοποθετήστε το εξάρτημα ανοίγματος φύλλου XL και ακολουθήστε τις οδηγίες «Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ανοίγματος φύλλου XL».

- 7 Πασπαλίστε το ανοιγμένο φύλλο με ρυζάλευρο και αφήστε το τυλιγμένο μέχρι να το χρειαστείτε.

Τορτίγιες

400 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

½ κουτ. γλυκού αλάτι

250 ml ζεστό νερό

3 κουτ. σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Εκτέλεση

- 1 Αναμείξτε το ζεστό νερό και το λάδι σε μια κανάτα-μετρητή.
- 2 Τοποθετήστε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ ανάμειξης.
- 3 Αναμείξτε στην ταχύτητα 1 ενώ σταδιακά προσθέτετε το νερό και το λάδι και το νερό έως ότου δημιουργηθεί μια σφιχτή και ομοιόμορφη ζύμη. (Έχετε υπόψη ότι μπορεί να μην χρειαστεί όλο το νερό)
- 4 Χωρίστε τη ζύμη σε 8 μπάλες.
- 5 Τοποθετήστε το εξάρτημα ανοίγματος φύλλου XL και ακολουθήστε τις οδηγίες «Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ανοίγματος φύλλου XL».
- 6 Σημείωση: για να παρασκευάσετε μια στρογγυλή τορτίγια, στρέψτε κάθε φορά τη ζύμη περίπου 45 μοίρες προτού την περάσετε από τους πλάστες.
- 7 Για να ψήσετε την τορτίγια, ζεσάνετε 1 κουτ. γλυκού λάδι σε ένα τηγάνι και ψήστε για 1 λεπτό την κάθε πλευρά, έως ότου τα φουσκωμένα σημεία αρχίσουν να ροδίζουν.

Πίτα

500 γρ. σκληρό αλεύρι σίτου και επιπλέον αλεύρι για πασπάλισμα

2 φακελάκια ξηρή μαγιά 7 γρ.

10 γρ. μαυροσούσαμο

(προαιρετικό)

2 κουτ. γλυκού αλάτι

320 ml ζεστό νερό

1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

Εκτέλεση

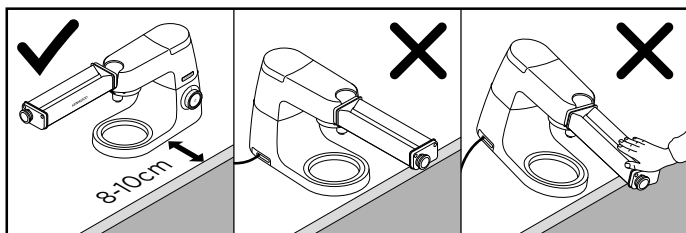
- 1 Προσθέστε νερό και μαγιά στο μπολ και στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι, το μαυροσούσαμο, το αλάτι και το λάδι.
- 2 Αναμείξτε στη μέγιστη ταχύτητα για 1 λεπτό και, στη συνέχεια, αναμείξτε για 9 λεπτά στην ταχύτητα 1.
- 3 Αφαιρέστε το μπολ από τη συσκευή, καλύψτε με μια πετσέτα και τοποθετήστε σε ζεστό μέρος έως ότου διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- 4 Προθερμάνετε τον φούρνο στους 220°C. Τοποθετήστε ένα ταψί στη μεσαία θέση.
- 5 Ακουμπήστε τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια και χωρίστε τη σε 12 μέρη.
- 6 Πάρτε ένα κομμάτι ζύμης και δώστε της στρογγυλό σχήμα, ανοίξτε τη και πασπαλίστε με αλεύρι.
- 7 Τοποθετήστε το εξάρτημα ανοίγματος φύλλου XL και ακολουθήστε τις οδηγίες «Για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ανοίγματος φύλλου XL».
- 8 Βγάλτε το ζεστό ταψί από τον φούρνο και πασπαλίστε με αλεύρι.
- 9 Τοποθετήστε την πίτα στο ταψί και ψήστε για 5-10 λεπτά έως ότου αρχίσει να ροδίζει
- 10 Μεταφέρετε σε μια σχάρα για να κρυώσει.

Slovenčina


Otvorte ilustrácie z titulnej strany

Bezpečnosť


- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Zariadenie vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete pred zakladaním alebo vyberaním jeho súčastí, keď ho nepoužívate a pred jeho čistením.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a od otvorov v nadstavci.
- Nikdy nevkladajte kovové ani ostré predmety medzi valčeky.
- Nikdy nepoužívajte poškodené nadstavce a/alebo zariadenia.
- Vždy zabezpečte, aby pred použitím tohto nadstavca neboli v jeho blízkosti voľné predmety a voľné časti odevu.
- Nesprávne používanie tohto príslušenstva môže spôsobiť zranenie.
- Neuvádzajte toto zariadenie do chodu blízko okraja pracovného povrchu a pod vyčnievajúce okraje pracovného povrchu a pri zakladaní príslušenstva naň netlačte veľkou silou, lebo by to mohlo znížiť stabilitu zariadenia a prevrátiť ho, čo by mohlo spôsobiť zranenie.




- Nehýbte hlavou mixéra ani ju nedvíhajte, keď je do nej založený nejaký nástroj, lebo vtedy by toto zariadenie mohlo stratiť stabilitu.
- Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

Toto príslušenstvo obsahuje systém pripájania Twist  a je navrhnuté tak, aby bolo priamo kompatibilné s najnovšou generáciou modelov kuchynského robota Kenwood Chef (TYPE KVC, KVL a KCC).

Toto príslušenstvo možno používať aj s modelmi kuchynského robota KMix, ktoré sú vybavené výstupom pre pomalú rýchlosť (TYPE KMX).

Toto príslušenstvo je kompatibilné s vaším kuchynským robotom vtedy, keď je váš kuchynský robot vybavený systémom pripájania Twist .

Ak je váš kuchynský robot vybavený systémom pripájania Bar , na používanie tohto príslušenstva budete potrebovať adaptér. Referenčný kód pre daný adaptér je KAT001ME. Viac informácií o tom, ako aj o objednávaní daného adaptéra, je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.

Pred prvým použitím

- Utrite ho dočista vlhkou handričkou. Neponárajte ho do vody.

Legenda

KAX99.AOME

- ① XL valček
- ② Ovládač hrúbky cesta
- ③ Kefka na čistenie

Montáž

Pozrite si ilustrácie **A** - **B**.

- 1 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť.
- 2 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.

Používanie XL valčeka

Pozrite si ilustrácie **C** - **D**.

- 1 Urobte si cestu na cestoviny. Postupujte pri tom podľa niektorého z poskytnutých receptov.
- 2 Ovládač hrúbky cesta na boku tohto nadstavca nastavte do pozície č. 0 - vytiahnite ho a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek.
- 3 Roztiahnite kus cesta na približnú hrúbku 1 cm a valčeky popraste malým množstvom múky.

- 4 Hlavné kuchynské zariadenie zapnite na rýchlosť č. 1 (valčeky sa začnú otáčať).
- 5 Kus cesta vkladajte opakovane do valčekov, kým nebude mať hladký povrch. (Zloženie cesta na polovicu na šírku alebo na dĺžku pred jeho vložením do valčekov to uľahčí.)
- 6 Ovládač hrúbky cesta postupne prepínajte z pozície č. 0 až do pozície č. 9 a cesto zakaždým nechajte prejsť týmto nastavcom, kým nebude žiadanej hrúbky (pozrite si tabuľku hrúbky platov cesta).
- Na vytvorenie širšieho plátu cesta otočte plát cesta pred každým valkaním o 90 stupňov, aby ste vyplnili šírku valčeka.
- 7 Rozvalkané cesto nakrájajte na žiadané/manipulovateľné kusy. Použite ho podľa potreby.

Tabuľka hrúbky platov cesta		
Nastavenie ovládača hrúbky cesta	Hrúbka plátu cesta* (približná)	Recepty/Používanie
0	-4,8 mm	• mäknúce cesto • chlieb Pitta
1	-3,8 mm	• hrubé rezance
2	-3,3 mm	• hrubé rezance
3	-2,5 mm	• plátky na lasagne • tortilly • šošovicové cestoviny
4	-1,9 mm	• plátky na lasagne • cestoviny Ravioli
5	-1,5 mm	• cestoviny Tortellini
6	-1,2 mm	• cestoviny Tortellini
7	-1,0 mm	• tenké rezance
8	-0,8 mm	• lístkové cesto typu Filo
9	-0,6 mm	• lístkové cesto typu Filo

* Hrúbka sa môže líšiť v závislosti od konkrétneho receptu.

Varenie cestovín

- 1 Hrnec naplňte do troch štvrtín vodou a vodu nechajte zovrieť. Ochuťte ju soľou.
- 2 Do vody môžete pridať malé množstvo olivového oleja, aby sa cestoviny na seba nelepili.
- 3 Pridajte cestoviny a približne 2 až 4 minúty ich varte na miernom ohni.

Ošetrovanie a čistenie

Neponárajte do vody.

Žiadne súčasti neumývajte v umývačke riadu.

- Vyberte príslušenstvo z výstupu pre pomalú rýchlosť a nechajte ho 1 hodinu schnúť na vzduchu.
- Pomocou kefky na čistenie odstráňte zaschnuté cesto (kefka je dodaná s KAX99.A0ME).
- Príslušenstvo očistite vlhkou handričkou.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto doplnku narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadáním pomoci najprv navštívte webovú lokalitu www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Vyrobené v Taliansku.

Recepty

(Pre všetky recepty ingrediencie zmiešajte pomocou háku na cesto)

Základné cesto na cestoviny

500 g múky akosti 00 alebo hladkej múky
4 vajcia
½ ČL soli
½ ČL oleja
v prípade potreby aj voda

Šošovicové cestoviny

500g šošovicovej múky
4 valcia
2 PL olivového oleja
4 PL vody (v prípade potreby doplňte)

Postup

- 1 Vložte zložky do mixovacej nádoby.
- 2 Mixujte ich pri rýchlosti č. 1 - č. 2 približne 2 - 3 minúty. Ak je zmes príliš suchá, pridajte do nej vodu.
- 3 Zmes ručne hneďte, kým z nej nevznikne hladké cesto.
- 4 Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, cesto zabaľte a nechajte pred rozvaľkaním približne na 1 hodinu postáť.

- 5 Založte XL valček a postupujte podľa pokynov uvedených v časti „Používanie XL valčeka“.

Lístkové cesto typu Filo

500 g múky akosti 00
210 ml teplej vody
20 g ľahkého olivového oleja
5 g soli
ryžová múka na poprášenie

Postup

- 1 Do mixovacej nádoby pridajte múku, olej a soľ.
- 2 Mixujte na rýchlosti č. 1 a postupne pridávajte vodu, kým sa nesformuje pevné cesto. (Možno nebudete potrebovať všetko uvedené množstvo vody.)
- 3 Cesto zabaľte a nechajte 5 minút postáť.
- 4 Cesto rozdeľte na 14 kusov. Až do valkania ho nechajte zakryté.
- 5 Vezmite jeden kus cesta a poprášte ho ryžovou múkou.
- 6 Založte XL valček a postupujte podľa pokynov uvedených v časti „Používanie XL valčeka“.

- 7 Poprášte rozvalkaný plát cesta ryžovou múkou a nechajte ho prikryté, kým ho nebude potrebovať.

Tortilly

400 g múky s práškom do pečiva
½ ČL soli
250 ml teplej vody
3 PL extra panenského olivového oleja

Postup

- 1 V odmernej nádobe zmiešajte teplú vodu s olejom.
- 2 Do mixovacej nádoby vsypte múku a soľ.
- 3 Mixujte na rýchlosti č. 1 a postupne pridávajte vodu a olej, kým sa nesformuje pevné a hladké cesto. (Možno nebudete potrebovať všetko uvedené množstvo vody.)
- 4 Cesto rozdeľte na 8 gulí.
- 5 Založte XL valček a postupujte podľa pokynov uvedených v časti „Používanie XL valčeka“.
- 6 Poznámka: Na vytvorenie okrúhlej tortilly otočte cesto pred každým jeho prechodom cez valčeky približne o 45 stupňov.
- 7 Na prípravu tortilly zohrejte v panvici 1 ČL oleja a tortillu opekajte z každej strany 1 minútu, kým jej nakysnuté časti nezačnú hnednúť

Chlieb Pitta

500 g silnej bielej múky plus extra na poprášenie
2 x 7 g balenie instantného droždia
10 g semienok Nigella (voliteľné)
2 ČL soli
320 ml teplej vody
1 PL olivového oleja

Postup

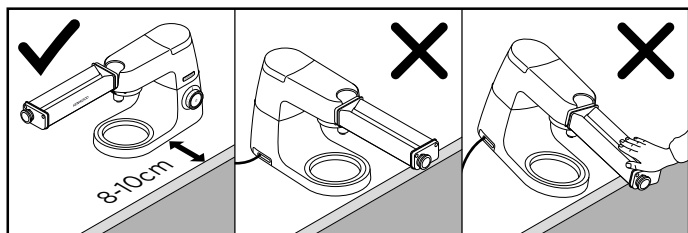
- 1 Do nádoby pridajte vodu a droždie a potom aj múku, semienka Nigella, soľ a olej.
- 2 Mixujte 1 minútu na minimálnej rýchlosti a potom 9 minút na rýchlosti č. 1.
- 3 Nádobu zložte zo zariadenia, prikryte ju kuchynskou utierkou, umiestnite na teplé miesto a nechajte stáť, kým sa zmes nezdvajnasobí z hladiska objemu.
- 4 Nahrejte rúru na teplotu 220 oC. Do jej strednej časti umiestnite plech na pečenie.
- 5 Cesto vyklopte na povrch poprásený múkou a rozdeľte ho na 12 kusov.
- 6 Vezmite kus cesta a vytvarujte z neho guľu. Tú roztiahnite a poprášte múkou.
- 7 Založte XL valček a postupujte podľa pokynov uvedených v časti „Používanie XL valčeka“.
- 8 Vyberte horúci plech na pečenie z rúry a poprášte ho múkou.
- 9 Poukladajte naň kúsky cesta a pečte ich 5 – 10 minút, kým sa nezačnú sfarbovať
- 10 Preneste na kovovú mriežku a nechajte vychladnúť.

Українська


Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання перед встановленням або зніманням деталей, якщо прилад не використовується, а також перед чищенням.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не наближайте пальці до рухомих деталей та отворів насадок.
- Не вставляйте металеві або гострі предмети між валиками.
- Не використовуйте пошкоджену насадку/прилад.
- Завжди прибирайте предмети, що звисають, та одягу перед використанням цієї насадки.
- Неналежне користування насадкою може нанести травму.
- Не встановлюйте прилад поблизу краю робочої поверхні, не допускайте, щоб він виступав за межі робочої поверхні, не докладайте надмірних зусиль під час встановлення насадок – у такому випадку положення приладу буде нестійким, він може перекинутися і стати причиною травмування.




- Не переміщуйте та не піднімайте головку міксера зі встановленою насадкою, оскільки кухонна машина може втратити стійкість.
- З додатковими попередженнями щодо безпеки можна ознайомитися в посібнику користувача кухонної машини.

До конструкції цієї насадки входить різьбова система кріплення . Насадка призначена для безпосередньої установки на новітні моделі машин Kenwood Chef (TYPE KVC, KVL та KCC). Цю насадку також можна встановлювати на кухонні машини KMix з низькошвидкісним приводом (TYPE KMX).

Щоб перевірити сумісність насадки з вашою кухонною машиною, впевніться, що обидва компоненти мають різьбову систему кріплення



Якщо вашу кухонну машину оснащено балковою системою кріплення , вам буде потрібен адаптер. Код адаптера KAT001ME. Додаткову інформацію дивіться на сайті www.kenwoodworld.com/twist.

Перед першим використанням

- Протріть вологою ганчіркою. Не занурюйте у воду.

Покажчик

КАХ99.А0МЕ

- ① Ролер XL
- ② Ручка регулювання товщини
- ③ Щітка для очищення

Збирання

Див. малюнки **A** - **B**

- 1 Підніміть кришку низькошвидкісного приводу.
- 2 Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного приводу та вкрутіть в нього.

Використання ролера XL

Див. малюнки **C** - **D**

- 1 Замісіть тісто на макарони. Дивіться додані рецепти.
- 2 Установіть ручку регулювання на боковій поверхні насадки для виготовлення пасти в положення 0. Для цього потягніть та поверніть ручку за годинниковою стрілкою.

- 3 Розрівняйте шматок тіста до товщини приблизно 1 см та посипте борошно між валиками.
- 4 Увімкніть швидкість 1 на кухонній машині (валики почнуть обертатись).
- 5 Пропустіть шматок тіста крізь валики кілька разів до отримання гладкої поверхні. (Складання тіста навпіл по ширині або довжині між прокатами сприятиме досягненню цієї мети).
- 6 Поступово переводить ручку з положення 0 у положення 9, кожного разу проводячи тісто через насадку до досягнення бажаної товщини (див. таблицю товщини пасти).
- Для отримання більш широкого листа складайте тісто під кутом 90 градусів між кожним проведенням до заповнення ширини ролера.
- 7 Розріжте розкачане тісто на шматки потрібного/зручного розміру. Використовуйте згідно з індивідуальними потребами.

Таблиця товщини пасти		
Налаштування ручки регулювання	Товщина підготованого тіста * (приблизно)	Ідеї рецептів/використання
0	-4,8 мм	• М'яке тісто • Піта
1	-3,8 мм	• Товста локшина
2	-3,3 мм	• Товста локшина
3	-2,5 мм	• Листи тіста для лазаньї • Тортилья • Паста з чечевиці
4	-1,9 мм	• Листи тіста для лазаньї • Равіолі
5	-1,5 мм	• Тортеліні
6	-1,2 мм	• Тортеліні
7	-1,0 мм	• Тонка локшина
8	-0,8 мм	• Тісто філо
9	-0,6 мм	• Тісто філо

* Товщина може відрізнятись в залежності від рецепту.

Приготування пасти

- 1 Закип'ятить три чверті каstrулі води. Додайте сіль за смаком
- 2 Для запобігання склеювання макаронів можна додати у воду невелику кількість оливкової олії.
- 3 Додайте макарони і обережно кип'ятитить приблизно 2 — 4 хвилини за смаком.

Чищення

Не занурюйте у воду. Не мийте жодну частину приладу у посудомийній машині.

- Зніміть насадку з низькошвидкісного приводу та залиште висохнути на 1 годину.
- Видалить засохле тісто за допомогою щітки для чищення (щітка входить в комплект поставки КАХ99.А0МЕ).
- Начисто протріть насадку вологою тканиною.

Обслуговування та ремонт

- У разі виникнення будь-яких проблем під час використання насадки, перш ніж телефонувати у відділ технічної підтримки, відвідайте сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.

- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Вироблено в Італії.

Рецепти

(Для всіх рецептів змішайте інгредієнти за допомогою крюка для тіста)

Стандартне тісто для макаронів

500 г борошна вищого ґатунку або звичайного борошна
4 яйця
½ чайної ложки солі
½ чайної ложки олії
вода, при необхідності

Макарони з сочевиці

500 г сочевичного борошна
4 яйця
2 ст. л. оливкової олії
4 ст. л. води (при необхідності додати більше)

Спосіб приготування

- 1 Покладіть інгредієнти в миску для замішування
- 2 Змішуйте на швидкості 1-2 приблизно 2-3 хвилини. Додайте води, якщо суміш занадто суха.
- 3 Зберіть суміш та вимішуйте її вручну до отримання гладкого тіста.
- 4 Для кращого результату заверніть тісто й дайте йому постояти перед розкачуванням протягом приблизно 1 години.

- 5 Установіть ролер XL і дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі «Використання ролера XL».

Тісто філо

500 г борошна вищого ґатунку
210 мл теплої води
20 г рафінованої оливкової олії
5 г солі
рисове борошно для підсипання

Спосіб приготування

- 1 Покладіть борошно, олію і сіль у миску для замішування.
- 2 Змішуйте на швидкості 1, поступово додаючи при цьому воду, до отримання тугого тіста. (Можливо, вся вода не знадобиться).
- 3 Заверніть тісто й дайте йому постояти перед розкачуванням протягом 5 хвилин.
- 4 Розділіть тісто на 14 шматків. Тримайте тісто накритим до розкачування
- 5 Візьміть шматок тіста і посипте його рисовим борошном.
- 6 Установіть ролер XL і дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі «Використання ролера XL».

- 7 Посипте розкачаний лист тіста філо рисовим борошном і зберігайте накритим до використання.

Тортилья

400 г борошна для млинців
чайної ложки солі
250 мл теплої води
3 столові ложки оливкової олії
холодного віджиму

Спосіб приготування

- 1 Змішайте теплу воду й олію в чаші для замішування.
- 2 Покладіть борошно й сіль у миску для замішування.
- 3 Змішуйте на швидкості 1, поступово додаючи при цьому воду й олію, до отримання тугого й однорідного тіста. (Можливо, вся вода не знадобиться).
- 4 Розділіть тісто на 8 кульок.
- 5 Установіть ролер XL і дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі «Використання ролера XL».
- 6 Примітка. Щоб приготувати круглу тортилью, складайте тісто приблизно на 45 градусів перед кожним проведенням через валики.
- 7 Щоб приготувати тортилью, нагрійте 1 ч.л. олії в сковороді й готуйте протягом 1 хвилини з кожного боку, поки підняті ділянки не почнуть підрум'янюватися.

Піта

500 г муки з твердих сортів пшениці та
додатково для посипання
2 пакетики дріжджів миттєвої дії по 7 г
10 г насіння калінджі (не обов'язково)
2 чайні ложки солі
320 мл теплої води
1 столова ложка оливкової олії

Спосіб приготування

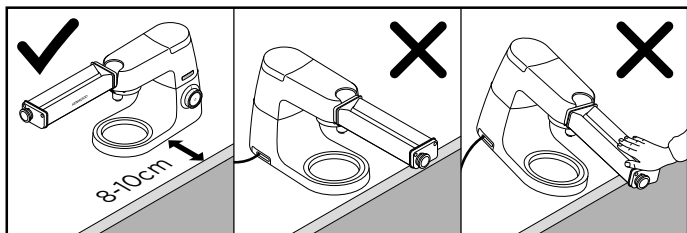
- 1 Налийте воду та додайте дріжджі в миску, далі покладіть борошно, насіння калінджі, сіль і олію.
- 2 Змішуйте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини та 9 хвилин на швидкості 1.
- 3 Зніміть чашу з машини, накрийте кухонним рушником і покладіть у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
- 4 Розігрійте духовку до 220оС. Помістіть деко для випікання на середню полицю.
- 5 Перекладіть тісто на посипану борошном поверхню та розділіть на 12 шматків.
- 6 Візьміть шматок тіста і сформуєте з нього кульку, розпластайте і посипте борошном.
- 7 Установіть ролер XL і дотримуйтесь інструкцій, наведених у розділі «Використання ролера XL».
- 8 Вийміть розігріте деко для випікання з духовки й посипте борошном.
- 9 Покладіть піти на деко й випікайте протягом 5-10 хвилин, поки вони не почнуть підрум'янюватися.
- 10 Перекладіть на решітку для вистигання.

Eesti


Palun voltige lahti esileheküljel olevad illustratsioonid


Ohutus


- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhuks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja võimalikud sildid.
- Lülitage seade välja ning ühendage see vooluvõrgust välja enne liikuvate osade paigaldamist või eemaldamist.
- Ärge jätke seadet kunagi töötamise ajal valveta.
- Hoidke oma sõrmed eemal liikuvatest osadest ja lisaseadmest olevatest avaustest.
- Ärge kunagi pange rullikute vahele metallist esemeid või teravaid esemeid.
- Ärge kunagi kasutage kahjustatud lisaseadet ja/või seadet.
- Alati veenduge, et lahtised esemed ja riided on kinnitatud enne selle lisaseadme kasutamist.
- Teie lisaseadme väärkasutuse tulemuseks võib olla vigastus.
- Ärge käituge seadet tööpinna ääre lähedal või sellest üleulatuvalt ega kasutage jõudu tarvikute paigaldamiseks, kuna see võib põhjustada seadme tasakaalust väljaminemist ning kummuli paiskumist, mis võib tekitada kehavigastuse.



- Ärge liigutage või tõstke kinnitatud lisaseadmega mikseri ülaosa, kuna köögikombain võib kõikuma hakata.
- Lugege oma peamist köögimasina kasutusjuhist ohutusjuhistega tutvumiseks.

Selle lisaseadmel on Twist Connection System  ühendussüsteem ja see on loodud sobituma otse Kenwood Chef'i viimase põlvkonna mudelitele (tuvastatavad kui TYPE KVC, KVL ja KCC). See lisaseade sobitub ka KMix köögikombainidele, millel on aeglase kiirusega lisaseadme pesa (TYPE KMX).

Kontrollimaks, et see lisaseade teie köögikombainiga ühildub, peate veenduma, et mõlemal komponendil on Twist Connection System  ühendussüsteem.

Kui teie köögikombainil on Bar Connection System  ühendussüsteem, vajate enne kasutamise võimalikuks tegemist ka adapterit. Adapteri viitekood on KAT001ME. Rohkema teabe saamiseks ja adapteri tellimise selgituse jaoks külastage veebilehte www.kenwoodworld.com/twist.

Enne esimest kasutamist

- Pühkige niiske lapiga puhtaks. Ärge kastke seadet vette.

Legend

KAX99.AOME

- ① XL rullik
- ② Reguleeritava paksuse nupp
- ③ Puhastushari

Kokku panemiseks

Tutvuge illustatsioonidega

A - **B**

- 1 Tõstke ära aeglase kiirusega pesa kaas.
- 2 Kui lisaseade on osutatud kohas, leidke aeglase kiirusega pesa ja paika lukustumiseks pöörake lisaseadet.

XL rulliku kasutamine

Tutvuge illustatsioonidega

C - **D**

- 1 Valmistage pastatainas. Vaadake ühte kaasas olevatest taina retseptidest.
- 2 Viige reguleeritav nupp pastatarviku küljel asendisse 0 tõmmates nupu välja ja keerates seda kellaosuti suunas.
- 3 Vajutage tükk tainast umbes 1 cm paksuseks ja riputage rullikute vahele veidi jahu.
- 4 Keerake köögikombain kiirusele 1 (näete rullikuid pöörlemas).

- 5 Laske tainatükki rullikute vahelt läbi seni kuni selle pind on sile (seda aitab saavutada taina rullimiste vahel laiust või pikkust mööda pooleks murdmine).
- 6 Reguleerige nuppu vahemikus 0 kuni 9, iga kord uuesti taigent läbi tarviku juhtides soovitud paksuse saavutamiseks (Palun vaadake taignalehe paksuse tabelit).
- Laiema taignalehe saamiseks palun pöörake taigent 90 kraadi võrra iga rullimise vahepeal, nii et rulliku laius oleks kaetud.
- 7 Lõigake rullitud taigen soovitud/paraja suurusega tükkideks. Kasutage vastavalt vajadusele.

Taignalehe paksuse tabel		
Reguleeritava nuppu sätted	Keetmata toote paksus * (ligikaudne)	Retseptiideed/ kasutused
0	~4,8mm	• Taigna pehmendamine • Pita leib
1	~3,8mm	• Jämedad nuudlid
2	~3,3mm	• Jämedad nuudlid
3	~2,5mm	• Lasagnelehed • Tortillad • Läätsepasta
4	~1,9mm	• Lasagnelehed • Raviolid
5	~1,5mm	• Tortellinid
6	~1,2mm	• Tortellinid
7	~1,0mm	• Õhukesed nuudlid
8	~0,8mm	• Filotaigen
9	~0,6mm	• Filotaigen

* Paksus võib varieeruda olenevalt kasutatud retseptist.

Pastatoodete keetmine

- 1 Laske vesi kolme neljandiku ulatuses täidetud potis keema. Lisage maitse järgi soola.
- 2 Valikulisena võib vette lisada väikese koguse oliiviõli, kuna see võib aidata pasta aidata ära hoida pasta kokkujäämist.
- 3 Lisage pasta ja keetke nõrgal kuumusel umbes 2 kuni 4 minutit olenevalt sellest, kui pehmet toodet soovite.

Puhastamine

Ärge kastke seadet vette.

Ärge peske ühtegi seadme osa nõudepesumasinas.

- Eemaldage lisaseade aeglase kiirusega pesalt ja laske 1 tund õhu käes kuivada.
- Eemaldage kuivanud tainas puhastusharjaga (hari on KAX99.AOME varustuses).
- Pühkige lisaseade puhtaks niiske lapiga.

Teenindus ja kliendihooldus

- Kui Teil esineb probleeme seadme käitamisel, enne abi palumist, palun tutvuge lehega www.kenwoodworld.com.

- Tuletame Teile meelde, et Teie toodet kaitseb garantii, mis on kooskõlas kõikide seaduslike sätetega, mis puudutavad olemasolevaid garantiisid ja tarbijaõigusi riigis, kus seade osteti.

- Kui Teie Kenwood'i seadmel esineb rikkeid või kui Te leiate seadmelt kahjustuse, palun saatke see või tooge see volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusesse. Ajakohastatud andmed Teile lähimast

volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusest on veebilehel www.kenwoodworld.com või Teie asukohariigi KENWOOD'i veebilehel.

- Valmistatud Itaalias.

Retseptid

(Kõikide retseptide puhul segage koostisained kokku kasutades taigakonksu)

Pastataigen

500g jahu, 00-grupi või tavalist jahu

4 muna

½ tl soola

½ tl õli

vajadusel vett

Läätsepasta

500g läätsejahu

4 muna

2 spl oliivõli

4 spl vett (vajadusel veidi rohkem)

Valmistusviis

- 1 Asetage koostisained segamiskaussi
- 2 Segage kiirusel 1-2 umbes 2-3 minutit. Kui segu on liiga kuiv, lisage vett.
- 3 Segage taigen kokku ning sõtkuge käsitsi, kuni see on ühtlase konsistentsiga.
- 4 Parima tulemuse saavutamiseks katke taigen kinni ning laske sel seista umbes 1 tund enne lahtirullimist.
- 5 Paigaldage kohale XL rullik ja järgige juhiseid jaotisest „XL rulliku kasutamine”.

Filotaigen

500g 00 jahu

210ml sooja vett

20g light oliivõli

5g soola

riisijahu pealepuistamiseks

Valmistamisviis

- 1 Valage jahu, õli ja sool segamiskaussi.
- 2 Segage 1. kiirusel, samal ajal järk-järgult vett lisades, kuni moodustub kõva taigen. (NB! Teil ei pruugi vaja minna kogu vett).
- 3 Katke taigen kinni ja laske seista 5 minutit enne lahtirullimist.
- 4 Jagage taigen 14 tükiks. Hoidke taigen kaetuna, kuni lahtirullimiseni.
- 5 Võtke taigatükk ja puistake see üle riisijahuga.
- 6 Paigaldage kohale XL rullik ja järgige juhiseid jaotisest „XL rulliku kasutamine”.
- 7 Puistake väljarullitud filotaigna leht üle riisijahuga ning hoidke see kaetuna, kuni kasutamiseni.

Tortillad

400g isekerkivat jahu

½ tl soola

250ml sooja vett

3 spl extra neitsioliivõli

Valmistamisviis

- 1 Segage soe vesi ja õli mõõtmiskannus.
- 2 Valage jahu ja sool segamiskaussi.
- 3 Segage 1. kiirusel, samal ajal järk-järgult vett ja õli lisades, kuni moodustub kõva ja ühtlase konsistentsiga taigen. (NB! Teil ei pruugi vaja olla kogu vett).
- 4 Jagage taigen 8 palliks.
- 5 Paigaldage kohale XL rullik ja järgige juhiseid jaotises „XL rulliku kasutamine”.
- 6 Märkus: ümmarguse tortilla valmistamiseks pöörake taigent umbes 45 kraadi iga kord enne rulliku vahelt läbi söötmist.
- 7 Tortillade praadimiseks kuumutage 1 spl õli pannil ja küpsetage kummaltki poolt 1 minutit, kuni üleskerkinud alad hakkavad pruunistuma.

Pita leib

500g kõrgema sordi valget jahu, lisaks

veidi pealeriputamiseks

2 x 7g kotti kuivpäarmi

10g aed-mustkõõmne seemneid (soovi korral)

2 spl soola

320ml sooja vett

1 tbsp oliivõli

Valmistamisviis

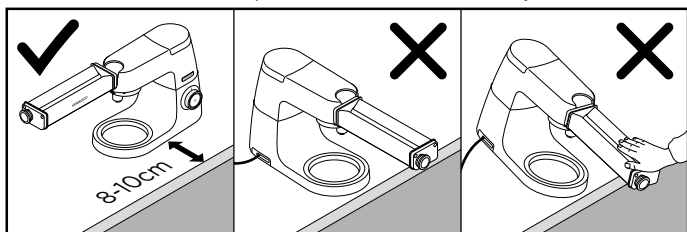
- 1 Lisage vesi ja pärm kaussi, lisage jahu, aed-mustkõõmne seemned, sool ja õli.
- 2 Segage miinimumkiirusel 1 minuti jooksul, seejärel 9 minutit kiirusel 1.
- 3 Eemaldage kaus seadmest, katke kõõgiritikuga ja asetage sooja kohta, kuni taigna maht on kahekordistunud.
- 4 Eelsoojendage ahi 220°C. Asetage küpsetusplaat keskmisele siinile.
- 5 Kallake taigen välja jahuga puistatud pinnale ning jagage 12 tükiks.
- 6 Võtke taigatükk ja vormige see ümmarguseks palliks, vajutage laiaks ning seejärel puistake jahuga.
- 7 Paigaldage kohale XL rullik ja järgige juhiseid jaotises „XL rulliku kasutamine”.
- 8 Eemaldage kuum küpsetusplaat ahjust ning puistake üle jahuga.
- 9 Asetage pitaleivad plaadile ning küpsetage 5-10 min, kuni need hakkavad pruunistuma.
- 10 Asetage leivad traadist jahutuslusele.

Lietuvių


Prašome išskleisti pirmame puslapyje esančias iliustracijas

Sauga


- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite ateičiai.
- Išimkite iš pakuotės, nuimkite visas etiketes.
- Prieš įdėdami ir išimdami dalis, išjunkite ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo, kai nenaudojate arba prieš valymą.
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Laikykite savo pirštus toliau nuo judančių dalių ir priedo angų.
- Niekada nedėkite metalinių arba aštrių daiktų tarp velenėlių.
- Niekada nenaudokite sugedusio priedo ir (arba) prietaiso.
- Prieš naudodami priedą visuomet užtikrinkite, kad palaidi daiktai ir drabužiai yra saugioje padėtyje.
- Netinkamai naudodami priedą galite susižeisti.
- Nenaudokite įrenginio prie darbinio paviršiaus krašto arba pakabintą virš jo, taip pat nenaudokite jėgos dirbdami su priedu, nes dėl to įrenginys gali tapti nestabilus arba nukristi ir taip sukelti traumą.




- Nejudinkite ir nepakelkite plaktuvo galvutės su įdėtu priedu, nes virtuvinis kombainas gali tapti nestabilus.
- Apie papildomus saugos įspėjimus skaitykite virtuvinio kombaino vadove.

Šiame priede yra Pasukamojo jungimo sistema  ir jis priderintas prie paskutinės kartos „Kenwood Chef“ modelių (identifikuojamų kaip TYPE KVC, KVL ir KCC).

Šis priedas taip pat gali būti suderintas su KMix virtuvės kombainais, turinčiais lėto greičio priedų angą (TYPE KMX).

Norėdami patikrinti, ar šis priedas suderinamas su jūsų virtuvės kombainu, turite įsitikinti, kad abiejuose komponentuose yra Pasukamojo jungimo sistema .

Jeigu jūsų virtuvės kombaine yra Juostinė sujungimo sistema , jums taip pat reikės adapterio, kad kombainas veiktų. Adapterio nuorodos kodas yra KAT001ME. Daugiau informacijos ir kaip užsisakyti adapterį rasite apsilankę www.kenwoodworld.com/twist.

Prieš naudojant pirmą kartą

- Švariai nuvalykite drėgna šluoste. Nepanardinkite į vandenį.

Žymėjimai:

KAX99.AOME

- ① XL velenėlis
- ② Storio reguliavimo rankenėlė
- ③ Valymo šepetėlis

Surinkimas

Žr. A – B iliustracijas

- 1 Pakelkite mažo greičio tvirtinimo angos dangtelį.
- 2 Priedui esant parodytoje padėtyje, suraskite mažo greičio angą ir pasukite, kad užsirakintų pozicijoje

XL velenėlio naudojimas

Žr. C – D iliustracijas

- 1 Paruoškite makaronų patiekalo tešlą. Vadovaukitės vienu ir pateiktų tešlos gaminimo receptų.
- 2 Nustatykite reguliuojamą rankenėlę makaronų gamybos priedo šone ties skaičiumi 0, ištraukdami ir pasukdami rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę.
- 3 Iškočiokite tešlą iki maždaug 1 cm storio plokštumos ir tarp velenėlių pabarstykite šiek tiek miltų.
- 4 Įjunkite virtuvinio kombaino greitį 1 (pamatysite, kaip sukasi velenėliai).
- 5 Perleiskite tešlos gabalą per velenėlius, kartokite, kol paviršius taps lygus. (Tešlos perlenkimas perpus per jos plotį ar ilgį tarp velenėlių padės tai pasiekti).
- 6 Palaipsniui perjunkite rankenėlę nuo 0 iki 9, kiekvieną kartą paduodami tešlos per priedą, kad gautumėte norimą storį (žr. Tešlos lakšto storio lentelę.).

- Norėdami padaryti storesnį lakštą, pasukite tešlą 90 laipsnių kampu tarp kiekvieno kočiojimo, kad tešla padengtumėte visą velenėlio plotį.
- 7 Supjaustykite iškočiotą tešlą į pageidaujamus/patogius gabaliukus. Naudokite pagal poreikį.

Tešlos lakšto storio lentelė		
Reguliuojamas rankenėlės nustatymas	Storis prieš virimą * (apytikslis)	Receptų idėjos / naudojimai
0	~4,8 mm	• Tešlos minkštinimas • Pita
1	~3,8 mm	• Stori lakštiniai makaronai
2	~3,3 mm	• Stori lakštiniai makaronai
3	~2,5 mm	• Lazanijos lakštai • Tortilija • Lęšių makaronai
4	~1,9 mm	• Lazanijos lakštai • Ravioliai
5	~1,5 mm	• Tortellini
6	~1,2 mm	• Tortellini
7	~1,0 mm	• Ploni lakštiniai makaronai
8	~0,8 mm	• Filo tešla
9	~0,6 mm	• Filo tešla

* Storumas gali priklausyti nuo recepto.

Makaronų virimas

- 1 Į puodą įpilkite tris ketvirčius talpos vandens ir užvirinkite. Pagal skonį įberkite druskos.
- 2 Galima į vandenį įpilti šiek tiek alyvuogių aliejaus, tai apsaugos makaronus nuo sulipimo.
- 3 Sudėkite makaronus ir ramiai virkite 2-4 minutes, priklausomai, nuo norimo kietumo.

Valymas

Nepanardinkite į vandenį. Nė vienos dalies neplaukite indaplovėje.

- Nuimkite priedą nuo mažo greičio angos ir džiovinkite ore 1 valandą.
- Nuimkite pridžiūvusią tešlą naudodami kartu tiekiamą valymo šepetėlį (šepetėlis tiekiamas su KAX99.AOME).
- Švariai nuvalykite priedą drėgna šluoste.

Aptarnavimas ir pagalba klientams

- Jei kyla sunkumų naudojantis prietaisu, prieš kreipdamiesi pagalbos, apsilankykite www.kenwoodworld.com.

- Atkreipkite dėmesį, kad jūsų gaminiui yra taikoma garantija, kuri atitinka visas teisinės nuostatas dėl esamų garantijų ir vartotojų teisių šalyje, kurioje gaminyje buvo nupirktas.

- Sugedus jūsų „Kenwood“ gaminiui arba pastebėjus defektą, prašome išsiųsti jį arba pristatyti jį įgaliotą KENWOOD aptarnavimo centrą. Norėdami rasti naujausius duomenis apie artimiausią įgaliotą

KENWOOD paslaugų centrą, apsilankykite www.kenwoodworld.com arba konkrečioje savo šaliai skirtoje svetainėje.

- Pagaminta Italijoje.

Receptai

(Visiems receptams ingredientus maišykite naudodami tešlos kablį)

Paprasta makaronų tešla

500 g miltų (00 klasės arba paprastų)
4 kiaušiniai
½ šaukšto druskos
½ šaukšto aliejaus vanduo, jei reikia

Rupių kvietinių miltų makaronai

500 g miltų, 00 rūšies arba paprastų miltų
4 kiaušiniai
½ šaukšto druskos
½ šaukšto aliejaus vanduo, jei reikia

Lęšių makaronai

500 g lęšių miltų
4 kiaušiniai
2 šaukštai alyvuogių aliejaus
4 šaukštai vandens (ar daugiau, jei reikia)

Metodas

- 1 Sudėkite ingredientus į maišymo dubenį
- 2 Maišykite 1-2 greičių maždaug 2-3 minutes. Jei mišinys per sausas, įpilkite vandens.
- 3 Surinkite mišinį į krūvą ir minkykite ranka, kol tešla taps vienalytė.
- 4 Geriausiam rezultatui pasiekti susukite tešlą ir palikite maždaug 1 valandai prieš kočiojimą.

- 5 Įtaisykite XL velenėlį ir laikykitės instrukcijų „XL velenėlio naudojimas“.

Filo tešla

500 g 00 rūšies miltų
210 ml šilto vandens
20 g lengvo alyvuogių aliejaus
5 g druskos
ryžių miltai apibarstymui

Metodas

- 1 Sudėkite miltus, aliejų ir druską į maišymo dubenį.
- 2 Maišykite 1 greičiu, palaipsniui pridėdami vandens, kol bus suformuota tvirta tešla. (Atkreipkite dėmesį, kad jums gali reikėti viso vandens)
- 3 Susukite tešlą ir palikite maždaug 5 minutėms prieš kočiojimą.
- 4 Padalykite tešlą į 14 dalių. Laikykite tešlą uždengtą iki kočiojimo.
- 5 Paimkite gabalėlį tešlos ir apibarstykite ją ryžių miltais.
- 6 Įtaisykite XL velenėlį ir laikykitės instrukcijų „XL velenėlio naudojimas“.
- 7 Apibarstykite iškočiotą filo tešlą ryžių miltais ir laikykite uždengtą, kol prireiks.

Tortilija

400 g miltų su tešla
kildinančiomis medžiagomis
½ šaukšto druskos
250 ml šilto vandens
3 šaukštai pirmojo spaudimo
alyvuogių aliejus

Metodas

- 1 Sumaišykite šiltą vandenį ir aliejų matavimo ąsotyje.
- 2 Sudėkite miltus ir druską į maišymo dubenį.
- 3 Maišykite 1 greičiu, palaipsniui pridėdami vandens ir aliejaus, kol bus suformuota tvirta ir vienalytė tešla. (Atkreipkite dėmesį, kad jums gali nereikėti viso vandens)
- 4 Padalykite tešlą į 8 rutuliukus.
- 5 Įtaisykite XL velenėlį ir laikykitės instrukcijų „XL velenėlio naudojimas“.
- 6 Atkreipkite dėmesį: kad pagamintumėte apvalią tortiliją, pasukite tešlą maždaug 45 laipsnių kampų kiekvieną kartą prieš leisdami per velenėlius.
- 7 Norėdami iškepti tortiliją, įkaitinkite 1 šaukštą aliejaus keptuvėje ir kiekvieną pusę kepkite 1 minutę, kol pakilusios vietos parus.

Pita

500 g stiprių baltų miltų ir papildomai apibarstymui
2 x 7 g maišeliai sausų mielių
10 g juodgrūdės sėklų (nebūtina)
2 šaukštai druskos
320 ml šilto vandens
1 šaukštas alyvuogių aliejaus

Metodas

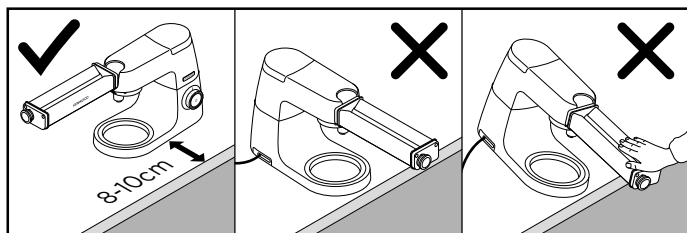
- 1 Įpilkite vandenį ir mieles į dubenį, po to sudėkite miltus, juodgrūdės sėklas, druską ir aliejų.
- 2 Maišykite mažiausiu greičiu 1 minutę, po to 9 minutes 1 greičiu.
- 3 Nuimkite dubenį nuo įrenginio, uždenkite rankšluosčiu ir padėkite šiltoje vietoje, kol tešla padvigubės.
- 4 Įkaitinkite orkaitę iki 220 °C. Įdėkite kepimo skardą ant vidurinės lentynos.
- 5 Supilkite tešlą ant miltais pabarstyto paviršiaus ir padalykite į 12 dalių.
- 6 Paimkite gabalėlį tešlos ir suformuokite apvalų rutuliuką, suplokite jį ir tada apibarstykite miltais.
- 7 Įtaisykite XL velenėlį ir laikykitės instrukcijų „XL velenėlio naudojimas“.
- 8 Išimkite įkaitusią kepimo skardą iš orkaitės ir apibarstykite miltais.
- 9 Uždėkite pitą ant skardos ir kepkite 5-10 minučių, kol įgaus spalvą.
- 10 Perkelkite ant vielinio stovo atvėsti.

Latviešu

Lūdzu, atlociet ilustrācijas pirmajā lapā

Drošība

- Rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiet nākotnes vajadzībām.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Izslēdziet un atvienojiet no elektrotīkla, pirms uzstādāt vai noņemat detaļas, kad ierīce netiek lietota un pirms tīrīšanas.
- Nekādā gadījumā neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā darbojas.
- Sargājiet pirkstus no kustīgām detaļām un papildpiederumu atverēm.
- Nekādā gadījumā neievietojiet metāla vai asus priekšmetus starp veltniem.
- Nekādā gadījumā nelietojiet bojātu papildpiederumu un/vai ierīci.
- Pirms papildpiederuma lietošanas vienmēr pārliedzinieties, ka vaļīgās drēbes nenokarājas.
- Papildpiederuma nepareiza lietošana var izraisīt traumas.
- Nedarbiniet ierīci pie virsmas malas vai tā, ka tā karājas pāri virsmai, un nespiediet papildpiederumu ar spēku, to uzstādot, jo ierīce var kļūt nestabila un apgāzties, izraisot traumas.



- Nepārvietojiet un nepaceliet miksera galviņu, kad pie tās piestiprināts papildpiederums, jo virtuves kombains var kļūt nestabils.
- Papildu brīdinājumus par drošību skatiet galvenā virtuves kombaina lietošanas norādījumos.

Šis papildpiederums aprīkots ar Twist Connection sistēmu un paredzēts lietošanai nepastarpināti ar jaunākās paaudzes Kenwood Chef modeļiem (kas apzīmēti ar TYPE KVC, KVL un KCC).

Šo papildpiederumu var arī lietot ar KMix virtuves kombainiem, kas aprīkoti ar maza ātruma papildpiederuma atveri (TYPE KMX).

Lai pārbaudītu, vai šis papildpiederums ir saderīgs ar jūsu virtuves kombainu, jums jāpārlicinās, ka abi komponenti aprīkoti ar Twist Connection sistēmu.

Ja jūsu virtuves kombains aprīkots ar Bar Connection sistēmu, lai to varētu ekspluatēt, jums būs nepieciešams adapteris. Adaptera norādes kods ir KAT001ME. Lai saņemtu sīkāku informāciju un uzzinātu, kā pasūtīt adapteri, apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com/twist.

Pirms pirmās lietošanas

- Noslaukiet tīru ar mitru drāniņu. Neiegremdējiet ūdenī.

Skaidrojums

KAX99.AOME

- ① XL veltnis
- ② Regulējamais biezuma slēdzis
- ③ Tīrīšanas suka

Montāža

Skatiet attēlus **A** – **B**

- 1 Noņemiet mazā ātruma atveres pārsegu.
- 2 Kad papildpiederums ir norādītajā pozīcijā, atrodiet maza ātruma atveri un pagrieziet, lai nofiksētu.

XL veltna lietošana

Skatiet attēlus **C** – **D**

- 1 Pagatavojiet makaronu mīklu. Izmantojiet vienu no norādītajām mīklas receptēm.
- 2 Pagrieziet regulatoru makaronu mašīnas sānos līdz ciparam 0, izvelkot regulatoru un grozot to pulksteņa rādītāja virzienā.

- 3 Saplaciniet mīklas gabalu līdz aptuveni 1 cm biezumam un apkaisiet vietu starp ruļļiem ar miltiem.
- 4 Pagrieziet virtuves kombaina ātrumu līdz 1 pozīcijai (jūs redzēsiet, ka veltni kustas).
- 5 Apstrādājiet mīklas gabalu ar veltniem vairākas reizes, līdz iegūta līdzena virsma. (To būs vieglāk izdarīt, ja veltnēšanas starplaikos salocīsiet izveltnēto mīklu uz pusēm horizontāli vai vertikāli.)
- 6 Noregulējiet regulatoru uz augšu no 0 līdz 9 katru reizi, atkārtoti ievietojot mīklu piederumā, lai panāktu vēlamo biezumu (skatiet Mīklas loksnes biezuma tabulu).
 - Lai iegūt platāku loksni, pagrieziet mīklu pa 90 grādiem katras veltnēšanas starplaikā, lai aizpildītu ruļļa platumu.
- 7 Sagrieziet izveltnēto mīklu vēlamos/normāla izmēra gabalos. Lietojiet pēc vajadzības.

Mīklas loksnes biezuma tabula		
Regulējamā slēdža iestatījums	Pusvārīta produkta biezums* (aptuveni)	Recepšu idejas/lietojums
0	-4,8 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Mīklas mīkstināšana • Maize Pitta
1	-3,8 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Biezas nūdeles
2	-3,3 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Biezas nūdeles
3	-2,5 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Lazanjas loksnes • Tortiljas • Lēcu makaroni
4	-1,9 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Lazanjas loksnes • Ravioli
5	-1,5 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Tortellini
6	-1,2 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Tortellini
7	-1,0 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Plānas nūdeles
8	-0,8 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Filo mīkla
9	-0,6 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Filo mīkla

* Biezums var atšķirties atkarībā no izmantotās receptes.

Makaronu vārīšana

- 1 Uzpildiet katliņu ar trīs ceturtdaļām ūdens un uzvāriet. Pievienojiet sāli pēc garšas.
- 2 Ja vēlaties, varat ieliet ūdenī nedaudz olīveļļas, lai makaroni nesalīptu.
- 3 Ielieciet ūdenī makaronus un vāriet uz mazas uguns 2–4 minūtes atkarībā no gaumes.

Aprūpe un tīrīšana

Neiegremdējiet ūdenī. Nemazgājiet nevienu no detaļām trauku mazgājamā mašīnā.

- Noņemiet papildpiederumu no maza ātruma atveres un atstājiet žāvēties 1 stundu.
- Notīriet piekaltušo mīklu, izmantojot suku (suka iekļauta komplektācijā ar KAX99.A0ME).
- Noslaukiet papildpiederumu ar mitru drāniņu.

Serviss un klientu apkalpošana

- Ja jūms rodas ar ierīces ekspluatāciju saistītas problēmas, pirms lūdzat palīdzību, apmeklējiet vietni www.kenwoodworld.com.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka uz jūsu izstrādājumu attiecas garantija, kas atbilst visām tiesisko normu prasībām par esošajām garantijām un patērētāju tiesībām valstī, kurā izstrādājums ir nopirkts.
- Ja jūsu Kenwood izstrādājums darbojas nepareizi vai jūs atrodat kādus defektus, lūdzu, aiznesiet to uz pilnvarotu KENWOOD servisa centru. Lai uzzinātu sīkāk par tuvāko pilnvaroto KENWOOD servisa centru, apmeklējiet www.kenwoodworld.com vai jūsu konkrētajai valstij paredzēto vietni.
- Izgatavots Itālijā.

Receptes

(Visām receptēm sajauciet sastāvdaļas ar mīklas āķi)

Vienkārša makaronu mīkla

500 g miltu, 00 kategorijas vai parastie milti

4 olas

½ tējkarotes sāls

½ tējkarotes eļļas

ūdens, ja nepieciešams

Lēcu makaroni

500 g lēcu miltu

4 olas

2 ēd.k. olīveļļas

4 ēd.k. ūdens (plus vēl, ja nepieciešams)

Metode

- 1 Ielieciet sastāvdaļas bļodā
- 2 Miksējiet ar 1.-2. ātrumu 2-3 minūtes. Pievienojiet ūdeni, ja masa ir pārāk sausa.
- 3 Saņemiet masu kopā. Mīciet ar rokām, līdz iegūta viendabīga mīkla.
- 4 Lai rezultāti būtu labāki, aptiniet mīklu un atstājiet uz kādu stundu, pirms izveltnējat to.
- 5 Uzstādiet XL veltni un izpildiet sadaļā "XL veltna lietošana" sniegtos norādījumus.

Filo mīkla

500 g 00 miltu

210 ml silta ūdens

20 g gaišas olīveļļas

5 g sāls

Rīsu milti apkaisīšanai

Metode

- 1 Ieberiet miltus, eļļu un sāli bļodā.
- 2 Miksējiet ar 1. ātrumu, vienlaikus pakāpeniski pielejot ūdeni, līdz Izveidojas cieta mīkla. (Ņemiet vērā, iespējams, viss ūdens nebūs vajadzīgs)
- 3 Aptiniet mīklu un nolieciet malā uz 5 minūtēm pirms izveltnēšanas.
- 4 Sadaliet mīklu 14 gabaliņos. Turiet mīklu nosegtu, līdz sākat to veltnēt.
- 5 Viegli apkaisiet mīklas gabalu ar rīsu miltiem.
- 6 Uzstādiet XL veltni un izpildiet sadaļā "XL veltna lietošana" sniegtos norādījumus.
- 7 Viegli apkaisiet izveltnēto filo mīklas loksni ar rīsu miltiem un turiet nosegtu, kamēr tā netiek lietota.

Tortiljas

400 g pašrūgstošo miltu

½ tējkarote sāls

250 ml silta ūdens

3 ēdamkarotes pirmā spieduma olīveļļas

Metode

- 1 Sajauciet silto ūdeni un eļļu mērglāzē.
- 2 Ieberiet miltus un sāli bļodā.
- 3 Miksējiet ar 1. Ātrumu, vienlaikus pakāpeniski lejot klāt ūdeni un eļļu, līdz izveidojas cieta un viendabīga mīkla. (Ņemiet vērā, iespējams, viss ūdens nebūs vajadzīgs)
- 4 Sadaliet mīklu 8 bumbiņās.
- 5 Uzstādiet XL veltni un izpildiet sadaļā "XL veltna lietošana" sniegtos norādījumus.
- 6 Ņemiet vērā: lai izveidotu apaļu tortilju, pagrieziet mīklu par aptuveni 45 grādiem katru reizi, pirms izlaižat to caur veltniem.
- 7 Lai pagatavotu tortiljas, uzsildiet 1 ēd.karoti eļļas pannā un cepiet 1 minūti katru pusi, līdz sacēlušās daļas sāk palikt brūnas.

Maize Pitta

500 g stipru balto miltu, un papildus nedaudz apkaisīšanai

2 x 7 g paciņas sausā rauga

10 g melnsēklītes sēklas (nav obligāti)

2 tējkarote sāls

320 ml silta ūdens

1 ēdamkarote olīveļļas

Metode

- 1 Ielejiet bļodā ūdeni un ieberiet raugu, tad miltus, melnsēklītes sēklas, sāli un eļļu.
- 2 Miksējiet ar maksimālo ātrumu 1 minūti, tad 9 minūtes ar 1. ātrumu.
- 3 Izņemiet bļodu no mašīnas, nosedziet ar virtuves dvieli un nolieciet siltā vietā, līdz mīklas apjoms ir dubultojies.
- 4 Sasildiet cepeškrāsni līdz 220 °C. Novietojiet cepamo paplāti uz vidējā plaukta.
- 5 Uzlieciet mīklu uz virsmas, kas apkaisīta ar miltiem, un sadaliet 12 daļās.
- 6 No katra mīklas gabala izveidojiet apaļu bumbiņu, saplaciniet to un tad viegli apkaisiet at miltiem.
- 7 Uzstādiet XL veltni un izpildiet sadaļā "XL veltna lietošana" sniegtos norādījumus.
- 8 Izņemiet karsto cepamo paplāti no cepeškrāsns un viegli apkaisiet ar miltiem.
- 9 Novietojiet Pitta maizītes uz paplātes un cepiet 5-10 minūtes, līdz tās sāk palikt brūnas.
- 10 Novietojiet uz restēm, lai tās atdziest.

خبز البيت

- ٥٠٠ غرام دقيق أبيض قوي، والمزيد من أجل التعفير
- ٢ كيس خميرة سريعة التحضير ٧ غرام
- ١٠ غرام بذور نيجيلا (اختياري)
- ٢ ملعقة صغيرة ملح
- ٣٢٠ مللي ماء دافئ
- ١ ملعقة كبيرة زيت زيتون

طريقة التحضير

- ١ أضيفي الماء والخميرة إلى السلطانية واتبعيهما بالدقيق وبذور النيجيلا والملح والزيت.
- ٢ اخطي على السرعة البطيئة لمدة دقيقة ثم ٩ دقائق على السرعة ١.
- ٣ أزيلي السلطانية عن الجهاز، غطيها بورق الشاي وضعيها في مكان دافئ لحين تضاعف الحجم.
- ٤ سخني الفرن حتى درجة حرارة ٢٢٠ درجة. ضعي صينية الخبز على الرف المتوسط.
- ٥ ضعي العجين على سطح مغطى بالدقيق وقطعيه إلى ١٢ جزءاً.
- ٦ خذي قطعة من العجين وشكليها في صورة كرة، ثم افريديها وعفريها بالدقيق.
- ٧ ركبي ملحق الملفاف XL واتبعي تعليمات استخدام الملفاف XL.
- ٨ أزيلي صينة الخبز الساخنة من الفرن وعفريها بالدقيق.
- ٩ ضعي البيت في الصينية واخبزي لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق لحين تبدأ الصينية في التلون.
- ١٠ ضعي الخبز على رف سلكي لكي يبرد.

وصفات التحضير

(بالنسبة لجميع وصفات التحضير، اخلطي المكونات باستخدام خطاف العجين)

عجين المكرونة الأساسي

٥٠٠ غرام دقيق درجة ٠٠ أو دقيق عادي

٤ بيضات

نصف ملعقة صغيرة ملح

نصف ملعقة صغيرة زيت

ماء حسب الحاجة

باستا العدس

٥٠٠ غرام دقيق العدس ٤ بيضات

٢ ملعقة صغيرة زيت زيتون

٤ ملاعق صغيرة ماء (مع المزيد في حالة الحاجة)

طريقة التحضير

١ ضعي المكونات في سلطانية الخلط.

٢ اخلطي على السرعة ١ إلى ٢ لمدة ٢

إلى ٣ دقائق. أضيفي كمية من الماء إذا كان الخليط جافاً جداً.

٣ اجمعي الخليط معاً واعجني بيديك

لحين الحصول على عجين ناعم.

٤ للحصول على أفضل النتائج، غطي

العجين واركبيه لمدة ١ تقريباً قبل لفه داخل الملحق.

٥ ركبي ملحق الملفاف XL واتبعي

تعليمات استخدام الملفاف XL.

مخبوزات الفيلو

٥٠٠ غرام دقيق ٠٠

٢١٠ مللي ماء دافئ

٢٠ غرام زيت زيتون خفيف

٥ غرام ملح

دقيق أرز للتعفير

طريقة التحضير

١ ضعي الدقيق والزيت والملح في

سلطانية الخلط.

٢ اخلطي على السرعة ١ مع إضافة الماء

تدرجياً لحين تكون العجين. (قد لا

تحتاجين لكمال كمية الماء)

٣ غطي العجين واركبيه لمدة ٥ دقائق قبل

لفه داخل الملحق.

٤ قسمي العجين إلى ١٤ قطعة. اتركي

العجين مغطى لحين اللف داخل

الملحق.

٥ خذي قطعة من العجين وعفريها بدقيق الأرز.

٦ ركبي ملحق الملفاف XL واتبعي ' تعليمات استخدام الملفاف XL.

٧ عفري رقائق الفيلو الملفوفة بدقيق الأرز واركبها مغطاة لحين استخدامها.

التورتيللا

٤٠٠ غرام دقيق ذاتي الرفع

نصف ملعقة صغيرة ملح

٢٥٠ مللي ماء دافئ

٣ ملاعق إضافية من زيت زيتون بكر

طريقة التحضير

١ اخلطي الماء الدافئ والزيت في دورق القياس.

٢ ضعي الدقيق والملح في سلطانية الخلط.

٣ اخلطي على السرعة ١ مع إضافة الماء والزيت تدريجياً لحين تكون عجين ناعم ومتماسك. (قد لا تحتاجين لكمال كمية الماء)

٤ قسمي العجين إلى ٨ كرات.

٥ ركبي ملحق الملفاف XL واتبعي ' تعليمات استخدام الملفاف XL.

٦ ملاحظة: لتكوين تورتيللا دائرية، لفي العجين ٤٥ درجة تقريباً قبل تمرير العجين على الملفاف في كل مرة.

٧ لطهي التورتيللا، سجني ملعقة صغيرة من الزيت في طاسة قلي واطهي لمدة ١ دقيقة على كل جانب، لحين تحول الجوانب المرتفعة للون البني.

جدول سمك رقاقة العجين		
إعداد مقبض تعديل السمك	سمك سابق الطهي* (تقريبي)	أفكار/اقتراحات وصفات التحضير
0	~٤,٨ مم	• تليين العجين • خبز البيت
1	~٣,٨ مم	• الشعرية السمكة
2	~٣,٣ مم	• الشعرية السمكة
3	~٢,٥ مم	• رقائق اللازانيا • التورتيا • باستا العدس
4	~١,٩ مم	• رقائق اللازانيا • الرافيولي
5	~١,٥ مم	• التورتيليني
6	~١,٢ مم	• التورتيليني
7	~١,٠ مم	• الشعرية الرفيعة
8	~٠,٨ مم	• مخبوزات الفيلو
9	~٠,٦ مم	• مخبوزات الفيلو

* يختلف السمك تبعاً لوصفة التحضير المستخدمة.

طهي الباستا

العناية والتنظيف

- يحذر الغمر في الماء.
- لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.
- أزيل الملح عن مخرج السرعة المنخفضة واركبه ليحفظ في الهواء لمدة ١ ساعة.
- أزيل أي كمية جافة من العجين باستخدام فرشاة التنظيف (الفرشاة مزودة مع KAX99·AOME).
- امسح الملح بقطعة قماش رطبة.

- ١ أحضري وعاء الطهي وضعي كمية من الماء تقابل ثلاثة أرباع سعة الإناء واغلي الماء. أضيفي الملح لإكساب طعم.
- ٢ إضافة زيت الزيتون إلى الماء اختياري، قد يساعد ذلك على منع التصاق المكرونة.
- ٣ أضيفي المكرونة واركبها تغلي بهدوء لمدة بين ٢ إلى ٤ دقائق للحصول على أفضل نتيجة.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- صنع في إيطاليا.

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الملحوق، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- راجعي دليل التشغيل الأساسي الخاص بجهاز المطبخ المتكامل للحصول على مزيد من تحذيرات سلامة التشغيل.

٢ بالملحق في الموضع الموضح، ضعي مخرج السرعة المنخفضة وفيه ليستقر في موضع التعشيق.

استخدام الملفاف XL

راجعي الرسوم التوضيحية من

C إلى D

- ١ حضري عجين المكرونة. اتبعي إحدى وصفات المكرونة المزودة.
- ٢ اضبطي مفتاح الضبط الموجود على جانب ملحق تحضير الباستا على رقم ٠ من خلال جذب المفتاح للخارج ودورانه في اتجاه عقارب الساعة.
- ٣ افردِي قطعة من العجين بسمك ١ سم تقريباً ورشي القليل من الدقيق بين اسطوانات فرد العجين.
- ٤ شغلي جهاز المطبخ المتكامل على السرعة ١ (ستلاطين دوران اسطوانات فرد العجين).
- ٥ مرري قطعة العجين بين اسطوانات فرد العجين من التكرار حتى تحسلي سطح أملس. (يساعد طي قطعة العجين إلى نصفين طويلاً أو عرضياً على الحصول على هذه النتيجة).
- ٦ اضبطي مفتاح الضبط بين ٠ إلى ٩ تصاعدياً، في كل مرة يتم إعادة تغذية العجين عبر الملحق وذلك للحصول على السمك المطلوب (راجع جدول سمك رقاقة العجين).
- لتكوين رقاقة عجين واسعة، لفي العجين ٩٠ درجة بين كل مرة يتم فيها لف العجين وذلك لتعبئة عرض الملفاف.
- ٧ قطعي العجين الملفوف حسب الطول المطلوب/الطول المناسب. للاستخدام حسب الحاجة.

هذا الملحق مجهز للاستخدام مع نظام Twist Connection System (TCS) وقد تم تصميمه ليتم تركيبه مباشرة مع أحدث أجيال موديلات Kenwood Chef (وهي تلك الموديلات التي تحمل الأكواد TYPE KVC و KVL و KCC).

يمكن تركيب هذا الملحق أيضاً مع أجهزة المطبخ المتكامل KMix المجهزة بمخرج السرعة المنخفضة للملحقات (السلسلة KMX TYPE).

للتحقق من مدى توافق هذا الملحق مع جهاز المطبخ المتكامل لديك، فعليك التأكد من تجهيز كلا المكونين للعمل مع نظام Twist Connection System.

إذا كان جهاز المطبخ المتكامل لديك مجهز بنظام (BAR) Bar Connection System، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى منظم للتمكن من استخدام الملحق. الكود المرجعي للمنظم هو KAT001ME. للحصول على معلومات حول كيفية طلب المنظم، راجعي موقع الإنترنت www.kenwoodworld.com/twist.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- نظفي الجسم الخارجي بقطعة قماش رطبة. لا تغمرى الجهاز في الماء.

الدليل

KAX99.A0ME

- ① الملفاف XL
- ② مقبض تعديل السمك
- ③ فرشاة التنظيف

التركيب

راجعي الرسوم التوضيحية من

A إلى B

- ١ ارفعي غطاء منفذ الإخراج على السرعة المنخفضة.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- أوقفِي تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل فك وتركيب الأجزاء أو في حالة عدم تشغيله وقبل التنظيف.
- يحذر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والفتحات الموجودة في الملحقات المستخدمة.
- يحذر إدخال أي أجسام معدنية أو حادة بين اسطوانات فرد العجين.
- يحذر استخدام ملحق تالف و/أو جهاز تالف.
- تأكدي من إحكام ربط كل الأجزاء المتحركة والأغطية قبل استخدام الملحق.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحق إلى حدوث إصابات.
- لا تشغلي الجهاز بالقرب من حافة سطح التشغيل أو على سطح تشغيل معلق ولا تضعي قوة مفرطة على الملحق عند تركيبه، حيث قد يؤدي ذلك إلى عدم استقرار الجهاز ويعرضه للسقوط عن سطح التشغيل، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابات.

