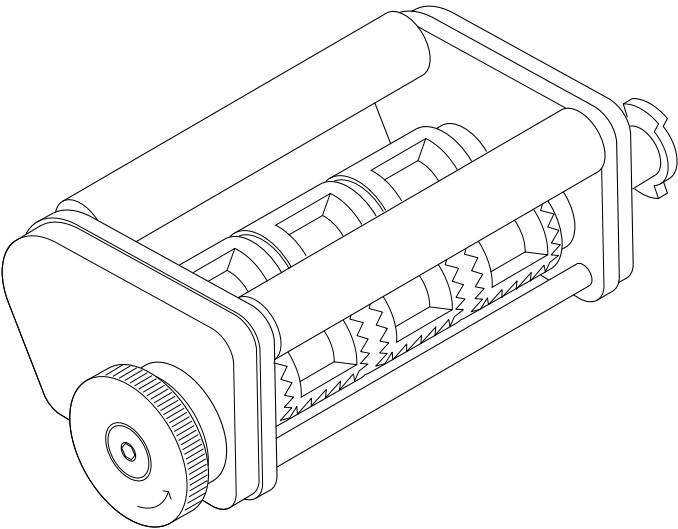


KENWOOD

KAX93.A0ME

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



English	2 - 6
Nederlands	7 - 11
Français	12 - 16
Deutsch	17 - 21
Italiano	22 - 26
Português	27 - 31
Español	32 - 36
Dansk	37 - 40
Svenska	41 - 44
Norsk	45 - 48
Suomi	49 - 52
Türkçe	53 - 57
Česky	58 - 62
Magyar	63 - 67
Polski	68 - 72
Русский	73 - 78
Қазақша	79 - 83
Ελληνικά	84 - 89
Slovenčina	90 - 94
Українська	95 - 99
Eesti	100 - 104
Lietuvių	105 - 109
Latviešu	110 - 114
عربي	١١٨ - ١١٥

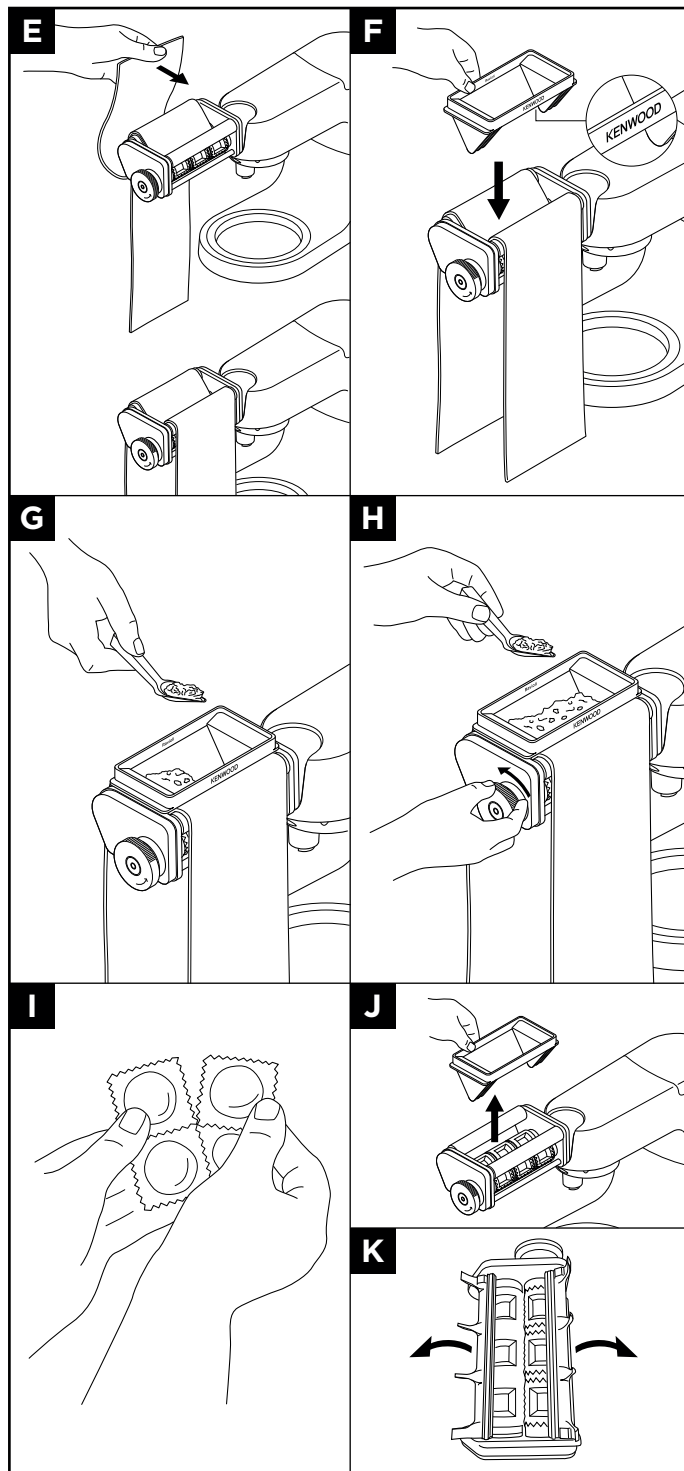
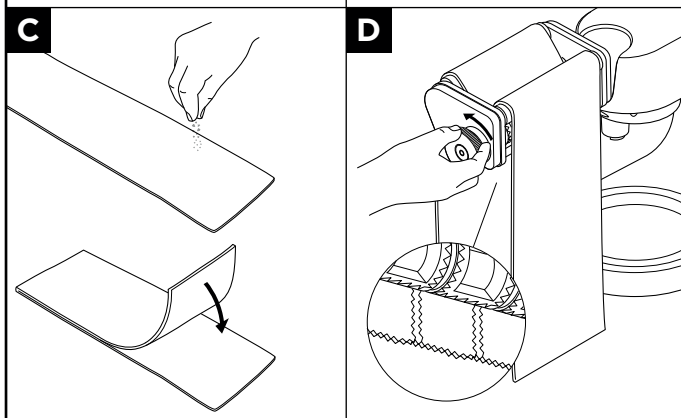
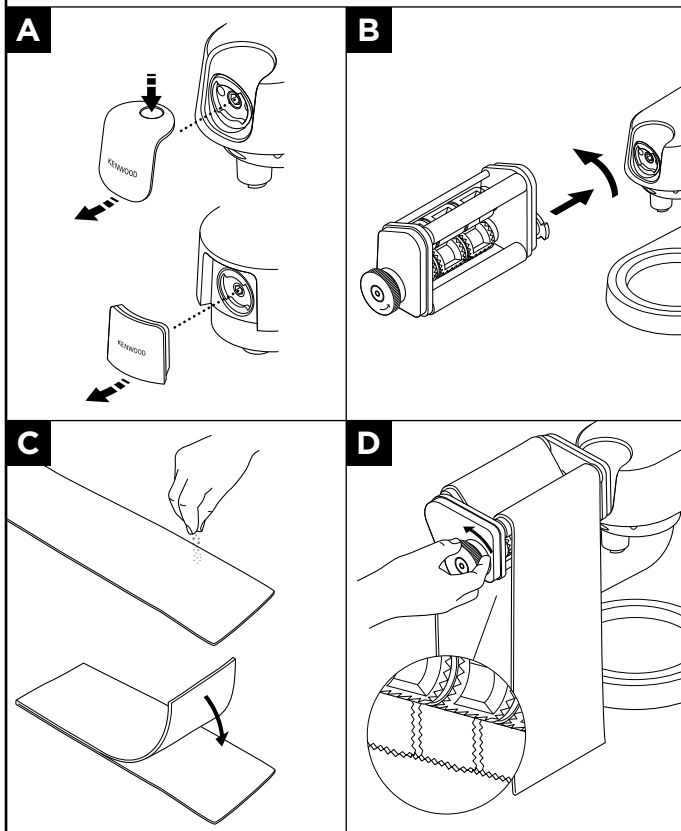
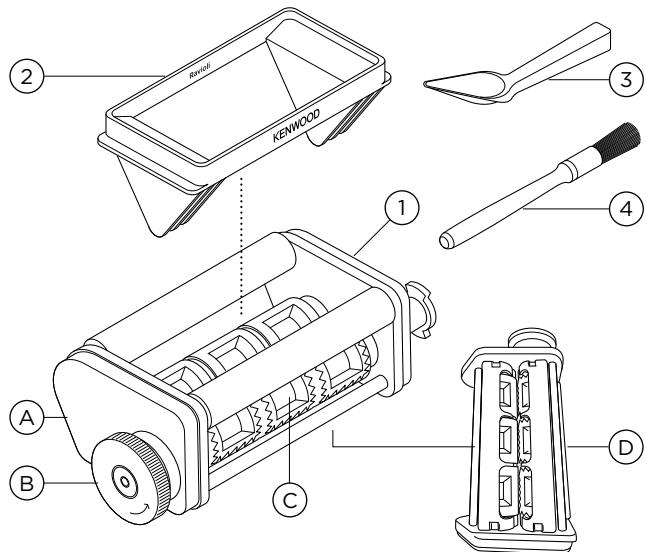
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



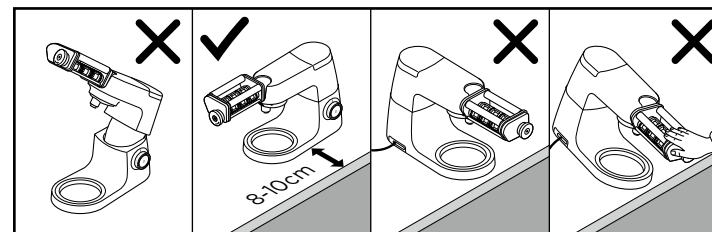
KAX93.AOME



English

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug Kitchen Machine 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.
- Never use an unauthorised attachment.
- Do not rest objects on top of the ravioli maker attachment.
- 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

KAX93.AOME

- ① Ravioli maker attachment
 - A Main body
 - B Dial
 - C Rollers
 - D Plastic guides
- ② Filling hopper
- ③ Filling spoon
- ④ Cleaning brush

To Assemble

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

- A** Lift off the slow speed outlet cover.
- Prior to fitting your attachment to the machine, remove the filling hopper and ensure the plastic guides are clipped into place.
- B** With the attachment in the position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place.

To Use Your Ravioli Maker Attachment

Refer to Illustrations C - I

Roll out pasta using your KAX980 attachment.

Roll out the pasta to setting 6 which corresponds to a thickness of approximately 1.2mm.

Note: if you are using a KAX99.A0 attachment to roll out your pasta, cut your pasta sheet to the correct width.

Ensure that the pasta sheet is the same width as the rollers.

C Dust both sides of the pasta sheet with flour and fold in half.

D Insert the folded end of the pasta sheet in between the rollers. Turn the dial anti-clockwise a quarter of a turn to feed the pasta through the rollers and to seal the end of the pasta sheet.

Check underneath the attachment to ensure that the pasta is not caught in between the rollers.

E Separate the two ends of the pasta sheet and place each sheet over the rollers.

F Place the filling hopper on top of the dough sheet in the direction shown, push down until you hear a click. The edges of the hopper should be touching the ravioli maker.

G Using the spoon provided, fill the hopper with 1-2 spoonful's of your chosen filling. Ensure that the filling is spread evenly in the hopper, including into the corners. Gently press down on the filling with the spoon.

H Slowly turn the dial anti-clockwise, checking that the sheet of ravioli is flowing freely through the bottom of the attachment. Add more filling as required.

Place ravioli onto a lightly floured surface and allow to dry for a minimum of 10 minutes.

I Separate the ravioli by tearing carefully along the perforations.

Hints and Tips

- Different batches of flour may vary in the amount of liquid required. When making the ravioli dough, it should be soft and smooth and not sticky. If the dough is too sticky, add extra flour a tablespoon at a time and mix until a smooth dough is achieved.
- Before making filled ravioli for the first time, practise using the attachment without inserting any filling.
- To prevent the ravioli from sticking to the rollers, dust the pasta sheet with flour prior to inserting into the rollers.
- Ensure that the filling in the hopper is used before the end of the pasta sheet has been reached. (Use the spoon to remove any excess filling, otherwise filling may collect on the rollers)
- To prevent the ravioli from opening and to be of a uniform shape ensure that the pasta sheet is of a uniform thickness and is centred between the rollers.
- Smooth fillings that are not too liquid work best in the Ravioli maker attachment.

To Cook Your Ravioli

- 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 5 minutes to taste.

Note: If cooking sweet ravioli replace the salt with 2 tbsp of sugar.

Care and Cleaning

Refer to Illustrations J – K

Do not immerse the Ravioli maker attachment in water.

Do not use knives or sharp objects to clean the attachment as this could cause damage to the attachment.

Do not run tea towels or any other cleaning cloth through the rollers to clean them.

J & K – Remove the hopper from the attachment and open the plastic guides for easy access to the rollers.

Ravioli Maker Attachment

- Dust the attachment with flour and use the brush supplied to clean the attachment.

Filling Spoon, Filling Hopper

- Wash in Warm Soapy water.

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. KAX93.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

Plain Pasta Dough

300g '00' flour

120g Whole Eggs

100g Egg Yolks

Chocolate Pasta Dough

275g '00 Flour'

25g Cocoa Powder

120g Whole Eggs

100g Egg Yolks

Method

- 1 Put the ingredients into the mixing bowl of your Kitchen Machine.
- 2 Mix with the dough hook on speeds 1-2 for 2-3 minutes.
- 3 Gather the mix together and knead by hand until a smooth dough is achieved.
- 4 For best results wrap the dough in cling film and rest for 20 minutes.
- 5 Roll your dough out using your KAX980/KAX99.AOME attachment to setting 6.

Spinach & Ricotta Filling

250g Ricotta Cheese

50g Parmesan Cheese (Grated)

100g Fresh Spinach

Method

- 1 Wilt the spinach in a frying pan. Once wilted squeeze dry using a tea towel.
- 2 Finely chop the spinach.
- 3 Place the spinach, ricotta and parmesan in a bowl and mix well to create a smooth filling.

Note:

- For best results process your filling using a food processor and blend for 60 secs.

Chocolate Orange Filling

250g Ricotta Cheese

20g Cocoa Powder

20g Icing Sugar

20g Dark Chocolate (finely grated)

Zest of 1 Orange

Method

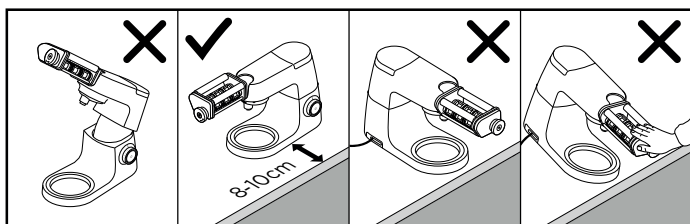
- 1 Put the ingredients into a bowl and mix until smooth.

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.
- Gebruik alleen goedgekeurde hulpstukken.
- Plaats geen voorwerpen bovenop de raviolimaker.
- 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

KAX93.AOME

- ① Raviolimaker
 - A Basiselement
 - B Draaiknop
 - C Rollers
 - D Plastic opzetstuk
- ② Vultrechter
- ③ Vullepel
- ④ Schoonmaakborsteltje

Montage

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

- A** Haal het deksel van het contact voor langzame snelheid af.
- Voordat het hulpstuk aan de machine bevestigd wordt, moet eerst de vultrechter verwijderd worden en het plastic opzetstuk op

de juiste plek vastgeklikt worden.

- B** Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast.

De raviolimaker gebruiken

Zie afbeeldingen C - I

Rol de pasta uit met het KAX980-hulpstuk.

Rol de pasta tot op stand 6 uit, wat overeenkomt met een dikte van $\pm 1,2\text{mm}$.

Let op: als u het KAX99.

AO-hulpstuk gebruikt om de pasta uit te rollen, snij het vel pastadeeg dan tot de juiste breedte. Zorg ervoor dat het vel pastadeeg even breed is als de rollers.

- C** Bestrooi beide kanten van het pastavel met bloem en vouw het in de lengte doormidden.

- D** Breng het vel pastadeeg met de gevouwen kant tussen de rollers aan. Draai de draaiknop een kwartslag linksom om de pasta in de rollers te klemmen en om het uiteinde van het vel pastadeeg dicht te maken. Controleer dat er geen pasta aan de onderzijde van het hulpstuk tussen de rollers vast zit.

- E** Splits de twee uiteindes van het vel pastadeeg en hang beide helften over de rollers.

- F** Plaats de vultrechter in de aangegeven richting op het vel pastadeeg en druk het aan tot u hoort klikken. De randen van de vultrechter moeten de raviolimaker aanraken.

- G** Met de meegeleverde lepel schept u 1-2 lepels van de gekozen vulling in de vultrechter. Zorg ervoor dat

de vulling gelijkmatig over de vultrechter is verdeeld, ook in de hoeken. Druk de vulling voorzichtig aan met de lepel.

- H** Draai langzaam de draaiknop linksom en controleer dat de ravioli makkelijk aan de onderkant van het hulpstuk verschijnt. Voeg zo nodig meer vulling toe.

Plaats de ravioli op een licht bebloemd oppervlak en laat het minstens 10 minuten drogen.

- I** Gebruik de perforaties om de ravioli voorzichtig los te scheuren.

Tips

- Er bestaat een groot verschil tussen verschillende soorten bloem en de hoeveelheid vloeistof die ervoor nodig is. Voor ravioli moet het deeg zacht en glad zijn, niet plakkerig. Als het deeg te plakkerig is, voeg dan steeds een eetlepel bloem toe tot het deeg glad is.
- Als u voor het eerst ravioli gaat vullen, oefen dan eerst met het hulpstuk zonder een vulling te gebruiken.
- Om te voorkomen dat de ravioli aan de rollers vastplakt, strooit u wat bloem op het vel pastadeeg voordat u het in de rollers stopt.
- Zorg ervoor dat de vultrechter leeg is voordat het einde van het vel pastadeeg is bereikt. In de raviolimaker. (Gebruik de lepel om overbodige vulling te verwijderen, anders komt de vulling op de rollers terecht).

- Om te voorkomen dat de ravioli opent en om de vormpjes gelijkmatig te krijgen, moet het vel pastadeeg overal even breed zijn en in het midden van de rollers geplaatst worden.
- Smeuïge vullingen die niet te nat zijn werken het bes

De ravioli 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. 5 minuten zachtjes koken tot de pasta naar wens is.

Let op: voor zoete ravioli 2 eetlepels suiker in plaats van zout gebruiken.

Onderhoud en reiniging

Zie afbeeldingen J - K

De raviolimaker niet in water onderdompelen.

Geen messen of scherpe voorwerpen gebruiken om het hulpstuk schoon te maken, om beschadiging te voorkomen.

Geen theedoeken of andere schoonmaakdoekjes door de rollers halen om ze schoon te maken.

J & K Verwijder de vultrechter van het hulpstuk en open het plastic opzetstuk om de rollers makkelijker te kunnen bereiken.

Hulpstuk raviolimaker

- Bestrooi het hulpstuk met wat bloem en gebruik het meegeleverde borsteltje om het hulpstuk schoon te maken.

Vullepel, vultrechter

- In warm zeepsop afwassen.

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.

Recepten

Gewoon pastadeeg

300 gr bloem (tipo 00)

120 gr eieren

100 gr eigeel

Chocolade pastadeeg

275 gr bloem (tipo 00)

25 gr cacao

120 gr eieren

100 gr eigeel

Methode

- 1 Doe de ingrediënten in de mengkom van de keukenmachine.
- 2 Met de deeghaak 2-3 minuten mixen op snelheid 1-2.
- 3 Haal het deeg uit de kom en kneed het met de hand nog even tot een soepel deeg.
- 4 Voor het beste resultaat doet u het deeg in plasticfolie en laat het 20 minuten rusten.
- 5 Rol het deeg uit met het hulpstuk KAX980/KAX99. AOME op stand 6.

Spinazie & ricottavulling

250 gr ricotta

50 gr Parmezaanse kaas

(geraspt)

100 gr verse spinazie

Methode

- 1 Slink de spinazie in een hapjespan of wok. Als de spinazie geslonken is, met een theedoek drogen.
- 2 Snij de spinazie klein.
- 3 Doe de spinazie, ricotta en Parmezaanse kaas in een kom en mix het goed tot een smeuijge vulling.

Let op:

- Voor het beste resultaat gebruikt u hiervoor een keukenmachine: mix het een minuutje.

Chocolade-sinaasappelvulling

250 gr ricotta

20 gr cacao

20 gr poedersuiker

20 gr pure chocolade (fijn

geraspt)

Geraspte schil van 1 sinaasappel

Methode

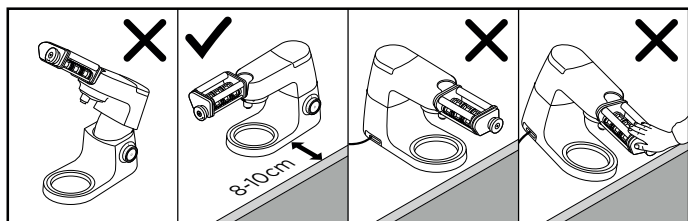
- 1 Doe de ingrediënten in een kom en mix het tot een smeuijg geheel.

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 le robot 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.
- N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
- Ne posez pas d'objets au sommet de l'accessoire à raviolis.
- 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

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

Légende

KAX93.AOME

- ① Accessoire à raviolis
 - A Corps de l'accessoire
 - B Molette
 - C Rouleaux
 - D Éléments de guidage en plastique
- ② Trémie de remplissage
- ③ Cuillère de remplissage
- ④ Pinceau de nettoyage

Assemblage

Voir les illustrations **A** – **B**

- A** Soulevez le cache de sortie faible vitesse.
- Avant d'installer l'accessoire sur la machine, retirez la trémie de remplissage et vérifiez que les éléments de guidage en plastique sont bien enclenchés.
- B** Avec l'adaptateur en position comme sur l'illustration, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place.

Utilisation de l'accessoire à raviolis

Voir les illustrations **C** – **I**

Étalez la pâte à l'aide de votre accessoire KAX980 réglé sur 6 (correspondant à une épaisseur d'environ 1,2 mm).

Remarque : si vous étalez la pâte à l'aide de l'accessoire KAX99.A0, n'oubliez pas de couper la pâte à la largeur requise.

Vérifiez que la pâte est de la même largeur que les rouleaux.

- C** Farinez les deux côtés de la pâte et pliez-la en deux.
- D** Insérez l'extrémité pliée de la bande de pâte entre les rouleaux. Tournez la molette dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre sur un quart de tour pour faire passer la pâte dans les rouleaux et pour sertir l'extrémité de la bande de pâte.
Regardez sous l'accessoire pour vérifier qu'il ne reste pas de pâte coincée entre les rouleaux.
- E** Séparez les deux extrémités de la bande de pâte et placez chaque bande de pâte sur les rouleaux.

- F** Placez la trémie de remplissage au sommet de la bande de pâte dans le sens indiqué, puis poussez vers le bas jusqu'à entendre un clic.

Les bords de la trémie devraient toucher l'accessoire à raviolis.

- G** À l'aide de la cuillère fournie, remplissez la trémie d'une ou deux cuillerées de garniture. Vérifiez que celle-ci est bien répartie dans la trémie, jusque dans les coins. Appuyez doucement sur la garniture avec la cuillère.

- H** Tournez lentement la molette dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre, en vérifiant que la bande de raviolis passe bien par la partie inférieure de l'accessoire. Ajoutez de la garniture si nécessaire. Placez les raviolis sur un plan de travail légèrement fariné et laissez-les sécher pendant 10 minutes minimum.

- I** Séparez les raviolis en déchirant délicatement la pâte le long des perforations.

Conseils et astuces

- Différentes farines exigent des quantités de liquide considérablement différentes. La pâte pour raviolis doit être molle et lisse, mais pas visqueuse. Si la pâte est trop visqueuse, ajouter une petite cuillerée de farine à la fois jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Avant de confectionner vos premiers raviolis, entraînez-vous à manipuler l'accessoire à vide.
- Pour empêcher que les raviolis collent aux rouleaux, saupoudrez la

bande de pâte avec de la farine avant de l'insérer dans les rouleaux.

- Veillez à bien utiliser toute la garniture dans la trémie avant d'atteindre la fin de la bande de pâte (utilisez la cuillère pour retirer tout excès de garniture pour éviter que celle-ci s'accumule sur les rouleaux).
- Pour que les raviolis restent bien fermés et soient d'une forme homogène, veillez à ce que la bande de pâte soit d'une épaisseur uniforme et soit bien centrée entre les rouleaux.
- Pour un fonctionnement optimum, la garniture des raviolis doit être onctueuse mais pas trop liquide.

- 3 Ajoutez les pâtes et faites bouillir à feu modéré pendant environ 5 minutes, selon vos goûts.

Remarque : pour les raviolis sucrés, remplacez le sel par deux cuillères à soupe de sucre..

Entretien et nettoyage

Voir les illustrations J - K

N'immergez pas l'accessoire pour raviolis dans l'eau.

N'utilisez pas de couteaux ou autre objets tranchants pour nettoyer l'accessoire, car cela pourrait l'abîmer.

Ne passez pas de torchon ou autre chiffon de nettoyage entre les rouleaux.

J & K Retirez la trémie de l'accessoire et ouvrez les éléments de guidage en plastique pour accéder facilement aux rouleaux.

Accessoire à raviolis

- Saupoudrez l'accessoire de farine et nettoyez l'accessoire à l'aide du pinceau fourni.

Cuillère et trémie de remplissage

- Lavez ces pièces dans de l'eau chaude savonneuse.

Cuisson des raviolis

- 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.

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

Pâte pour pâtes fraîches

300 g de farine 00 (T45/55)

120 g d'œufs entiers

100 g de jaunes d'œufs

Pâte pour pâtes fraîches au chocolat

275 g de farine 00 (T45/55)

25 g de cacao en poudre

120 g d'œufs entiers

100 g de jaunes d'œufs

Préparation

- 1 Versez tous les ingrédients dans le bol de votre robot pâtissier.
- 2 Mélanger à l'aide du crochet pétrisseur sur la vitesse 1 ou 2 pendant 2 à 3 minutes.
- 3 Pétrissez le mélange à la main jusqu'à obtenir une belle pâte lisse.
- 4 Pour un résultat optimal, enveloppez la pâte dans du film plastique et laissez-la reposer pendant 20 minutes.
- 5 Étalez la pâte à l'aide de l'accessoire KAX980/KAX99. AOME réglé sur 6.

Garniture aux épinards et à la ricotta

250 g de ricotta

50 g de parmesan (râpé)

100 g d'épinards frais

Préparation

- 1 Faites revenir les épinards à la poêle, puis essorez-les dans un torchon de cuisine.
- 2 Émincez finement les épinards.
- 3 Placez les épinards, la ricotta et le parmesan dans un grand bol et mélangez-les bien jusqu'à obtenir une garniture onctueuse.

Remarque :

- Pour un résultat optimal, mélangez la garniture à l'aide d'un robot de cuisine pendant 60 secondes.

Garniture au chocolat et à l'orange

250 g de ricotta

20 g de cacao en poudre

20 g de sucre glace

20 g de chocolat noir (finement râpé)

Zeste d'une orange

Préparation

- 1 Versez les ingrédients dans un grand bol et mélangez jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

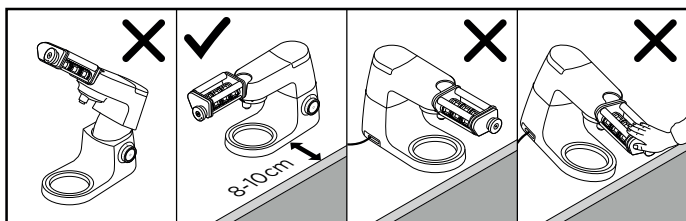
Deutsch

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.
- Niemals einen unzulässigen Aufsatz benutzen.
- Keine Gegenstände auf dem Ravioli-Aufsatz ablegen.
- 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

KAX93.AOME

- ① Ravioli-Aufsatz
 - A Hauptteil
 - B Drehknopf
 - C Walzen
 - D Kunststoff-Führungsschienen
- ② Einfüllschacht
- ③ Einfüll-Löffel
- ④ Reinigungsbürste

Montage

Siehe Abbildungen **A** – **B**

- A** Nehmen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses ab.
 - Vor Anbringen des Aufsatzes am Gerät den Einfüllschacht entfernen und sicherstellen, dass die Kunststoff-Führungsschienen eingerastet sind.
- B** Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet.

Verwendung Ihres Ravioli-Aufsatzes

Siehe Abbildungen **C** – **I**

Den Pastateig mit Ihrem Aufsatz KAX980 ausrollen.

Dazu bis Einstellung 6 gehen, was einer Dicke von circa 1,2 mm entspricht.

Hinweis: Wenn Sie den Aufsatz KAX99.A0 zum Ausrollen Ihrer Pasta verwenden, schneiden Sie Ihr Teigblatt auf die richtige Größe zu.

Stellen Sie sicher, dass das Teigblatt so breit wie die Walzen ist.

- C** Bestäuben Sie beide Seiten des Teigblatts mit Mehl und falten Sie es in die Hälfte.

- D** Führen Sie das gefaltete Ende des Teigblatts zwischen den Walzen ein. Drehen Sie den Drehknopf eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn, um den Teig durch die Walzen zu führen und das Ende des Teigblatts zu versiegeln. Überprüfen Sie die Unterseite des Aufsatzes, um sicherzustellen, dass der Pastateig sich nicht zwischen den Walzen verfängt.

- E** Falten Sie die beiden Enden des Teigblatts auseinander und legen Sie sie über die Walzen.

- F** Setzen Sie den Einfüllschacht in der gezeigten Richtung auf das Teigblatt und drücken Sie ihn nach unten, bis er hörbar einrastet. Die Kanten des Einfüllschachts sollten den Ravioliaufsatz berühren.
- G** Verwenden Sie den mitgelieferten Löffel und geben Sie 1-2 Löffel Ihrer gewünschten Füllung in den Einfüllschacht.

Achten Sie darauf, dass die Füllung gleichmäßig im Einfüllschacht verteilt ist und bis in die Ecken reicht. Drücken Sie die Füllung mit dem Löffel sanft nach unten.

- H** Drehen Sie den Drehknopf langsam gegen den Uhrzeigersinn und achten Sie darauf, dass das Ravioli-Teigblatt ungehindert unten durch Aufsatz gleitet. Fügen Sie bei Bedarf mehr Füllung hinzu.

Geben Sie die Ravioli auf eine leicht mit Mehl bestäubte Fläche und lassen Sie sie mindestens 10 Minuten trocknen.

- I** Trennen Sie die Ravioli vorsichtig entlang den Perforationen.

Hinweise und Tipps

- Je nach Mehlsorte kann die erforderliche Flüssigkeitsmenge variieren. Ravioli-Teig sollte weich und glatt, aber nicht klebrig sein. Ist der Teig zu klebrig, zusätzliches Mehl in Esslöffelmengen hinzugeben und einarbeiten, bis der Teig glatt wird.
- Vor der ersten Zubereitung gefüllter Ravioli die Verwendung des Aufsatzes ohne Zugabe der Füllung üben.
- Um zu verhindern, dass die Ravioli an den Walzen kleben bleiben, das Teigblatt vor dem Einführen in die Walzen mit Mehl bestäuben.
- Sicherstellen, dass die Füllung im Einfüllschacht aufgebraucht ist, bevor das Ende des Teigblatts erreicht wurde. (Überschüssige Füllung mit dem Löffel entfernen, da sie sich ansonsten an den Walzen festsetzen kann.)
- Damit die Ravioli sich nicht öffnen und alle die gleiche Form haben, sicherstellen, dass das Teigblatt gleichmäßig dick und zwischen den Walzen zentriert ist.
- Glatte Füllungen, die nicht zu flüssig sind, eignen sich am besten für den Ravioli-Aufsatz.

- 3 Geben Sie die Pasta in das kochende Wasser und garen Sie die Nudeln ca. 5 Minuten. Hinweis: Beim Kochen süßer Ravioli ersetzen Sie das Salz durch 2 EL Zucker.

Pflege und Reinigung

Siehe Abbildungen J - K

Den Ravioli-Aufsatz nicht in Wasser tauchen. Den Aufsatz nicht mit Messern oder scharfen Gegenständen reinigen, da er hierdurch beschädigt werden könnte.

Keine Geschirr- oder anderen Reinigungstücher durch die Walzen führen, um sie zu reinigen.

J & K Den Einfüllschacht vom Aufsatz abnehmen und die Kunststoff-Führungsschienen öffnen, um leichten Zugang zu den Walzen zu erhalten.

Ravioli-Aufsatz

- Den Aufsatz mit Mehl bestäuben und mit der Bürste (im Lieferumfang) reinigen.

Einfüll-Löffel, Einfüllschacht

- In warmem Wasser mit Spülmittel abwaschen.

Kochen Ihrer Ravioli

- 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.

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

Grundrezept für Pastateig

300 g Mehl (Typ 00)
120 g ganze Eier
100 g Eigelb

Schokoladen-Pastateig

275 g Mehl (Typ 00)
25 g Kakaopulver
120 g ganze Eier
100 g Eigelb

Zubereitung

- 1 Die Zutaten in die Rührschüssel Ihrer Küchenmaschine geben.
- 2 Mit dem Knethaken 1–3 Minuten auf Geschwindigkeitsstufen 1–2 vermengen.
- 3 Nun die Mischung mit der Hand kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- 4 Für beste Ergebnisse den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 20 Minuten ruhen lassen.
- 5 Den Teig mit dem Aufsatz KAX980/KAX99.AOME bis Einstellung 6 ausrollen.

Spinat- und Ricottafüllung

250 g Ricotta
50 g Parmesan (gerieben)
100 g frischer Spinat

Zubereitung

- 1 Spinat in einer Pfanne dünsten, bis er welk ist, und dann mit einem Geschirrtuch trocken drücken.
- 2 Den Spinat klein hacken.
- 3 Spinat, Ricotta und Parmesan in eine Schüssel geben und gut vermengen, so dass eine glatte Füllung entsteht.

Hinweis:

- Für beste Ergebnisse Ihre Füllung mit einem Multi-Zerkleinerer 60 Sekunden lang verarbeiten.

Schokoladen-Orangen-Füllung

250 g Ricotta
20 g Kakaopulver
20 g Puderzucker
20 g Zartbitterschokolade (fein gerieben)
Geriebene Schale einer Orange

Zubereitung

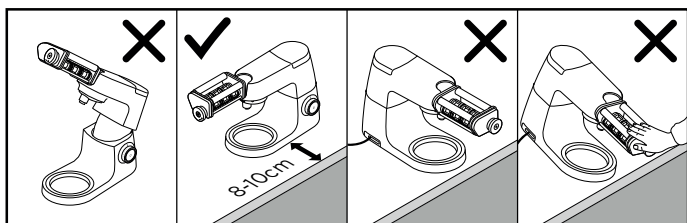
- 1 Die Zutaten in eine Schüssel geben und verarbeiten, bis eine glatte Füllung entsteht.

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 la impastatrice planetaria potrebbe diventare instabile.
- Non usare mai un accessorio non autorizzato.
- Non poggiare oggetti sopra l'accessorio per ravioli.
- 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 sulle impastatrici planetarie 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

KAX93.AOME

- ① Accessorio per ravioli
 - A Corpo principale
 - B Manopola di regolazione
 - C Rulli
 - D Guide di plastica
- ② Tramoggia di riempimento
- ③ Cucchiaino di riempimento
- ④ Spazzola per la pulizia

Montaggio

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

- A** Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità.
- Prima di installare l'accessorio sulla macchina, rimuovere la tramoggia di riempimento e assicurarsi che le guide di plastica siano fissate in posizione.
- B** Inserire l'accessorio nella presa a bassa velocità, come mostrato in figura, ruotarlo e bloccarlo in posizione.

Come usare l'accessorio per ravioli

Fare riferimento alle illustrazioni **C** - **I**

Stendere la pasta utilizzando l'accessorio KAX980.

Stendere la pasta sull'impostazione 6 che corrisponde ad uno spessore di circa 1,2 mm.

Nota: se si utilizza l'accessorio KAX99.A0 per stendere la pasta, tagliare il foglio di pasta alla larghezza corretta.

Assicurarsi che il foglio di pasta abbia la stessa larghezza dei rulli.

- C** Spolverare entrambi i lati del foglio di pasta con farina e piegarlo metà.
- D** Inserire l'estremità piegata del foglio di pasta tra i rulli. Ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario di un quarto di giro per alimentare la pasta attraverso i rulli e sigillare l'estremità del foglio di pasta. Controllare sotto l'accessorio per assicurarsi che la pasta non sia impigliata tra i rulli.

- E** Separare le due estremità del foglio di pasta e porre ogni foglio sopra i rulli.
- F** Collocare la tramoggia di riempimento sopra la sfoglia nella direzione indicata, spingere verso il basso fino a sentire un clic. I bordi della tramoggia dovrebbero toccare l'accessorio per ravioli.
- G** Usando il cucchiaino in dotazione, riempire la tramoggia con 1-2 cucchiaini del ripieno scelto. Assicurarsi che il ripieno sia distribuito uniformemente nella tramoggia, inclusi gli angoli. Premere delicatamente sul ripieno con il cucchiaino.
- H** Ruotare lentamente la manopola di regolazione in senso antiorario, controllando che il foglio di ravioli scorra liberamente attraverso la parte inferiore dell'accessorio. Aggiungere più ripieno se necessario. Disporre i ravioli su una superficie leggermente infarinata e lasciare asciugare per almeno 10 minuti.
- I** Separare i ravioli staccandoli con cura lungo le perforazioni.

Suggerimenti e consigli

- Diversi lotti di farina possono variare in base alla quantità di liquido necessaria. Quando si prepara l'impasto dei ravioli, dovrebbe essere morbido, liscio e non appiccicoso. Se l'impasto è troppo appiccicoso, aggiungere un po' più di farina un cucchiaino alla volta e mescola fino ad ottenere un impasto uniforme.

- Prima di preparare i ravioli ripieni per la prima volta, si consiglia di fare una prova utilizzando l'accessorio senza inserire alcun ripieno.
- Per evitare che i ravioli si attacchino ai rulli, spolverare il foglio di pasta con un po' di farina prima di inserirlo nei rulli.
- Assicurarsi che il ripieno nella tramoggia venga usato prima raggiungere la fine del foglio di pasta (Utilizzare il cucchiaio per rimuovere il ripieno in eccesso, altrimenti il ripieno si potrebbe raccogliere sui rulli)
- Per impedire ai ravioli di aprirsi e perché abbiano una forma uniforme, assicurarsi che il foglio di pasta abbia uno spessore uniforme e si trovi in posizione centrata tra i rulli.
- Ripieni omogenei che non sono troppo liquidi funzionano meglio nell'accessori per ravioli.

- 3 Aggiungere la pasta e far bollire lentamente per circa 5 minuti, secondo le preferenze.
Nota: se si cucinano ravioli dolci, sostituire il sale con 2 cucchiaini di zucchero.

Pulizia e cura dell'apparecchio

Fare riferimento alle illustrazioni J - K

Non immergere l'accessorio per ravioli in acqua.

Non utilizzare coltelli né oggetti appuntiti per pulire l'accessorio

in quanto ciò potrebbe causare danni all'accessorio stesso.

Non far passare strofinacci o altri panni per la pulizia attraverso i rulli per pulirli.

J & K Rimuovere la tramoggia dall'accessorio e aprire le guide in plastica per un facile accesso ai rulli.

Accessorio per ravioli

- Spolverare l'accessorio con farina e usare il pennello in dotazione per pulire l'accessorio.

Cucchiaio di riempimento, Tramoggia di riempimento

- Lavare con acqua calda e sapone.

Come cuocere i ravioli

- 1 Versare acqua in una pentola, riempiendola fino a $\frac{3}{4}$ e salando secondo i gusti.
- 2 A scelta è possibile aggiungere un po' di olio di oliva all'acqua, per evitare che la pasta si attacchi.

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

Impasto per pasta semplice

*300 g di farina 00
120 g di uova intere
100 g di tuorli d'uovo*

Impasto per pasta al cioccolato

*275 g di farina 00
25 g di cacao in polvere
120 g di uova intere
100 g di tuorli d'uovo*

Metodo

- 1 Mettere gli ingredienti nella ciotola dell'impastatrice planetaria.
- 2 Mescolare con il gancio impastatore a velocità 1-2 per 2-3 minuti.
- 3 Raccogliere la miscela e impastare a mano fino a ottenere un impasto omogeneo.
- 4 Per ottenere i migliori risultati, avvolgere l'impasto con pellicola trasparente e lasciar riposare per 20 minuti.
- 5 Arrotolare l'impasto usando l'accessorio KAX980/KAX99. AOME all'impostazione 6.

Ripieno di spinaci e ricotta

*250 g di ricotta
50 g di parmigiano (grattugiato)
100 g di spinaci freschi*

Metodo

- 1 Stendere gli spinaci in una padella. Una volta appassiti strizzarli usando un canovaccio.
- 2 Tritare finemente gli spinaci.
- 3 Mettere gli spinaci, la ricotta e il parmigiano in una ciotola e mescolare bene per ottenere un ripieno omogeneo.

Nota:

- Per ottenere i migliori risultati, lavorare il ripieno usando un robot da cucina e mescolare per 60 secondi.

Ripieno di cioccolato all'arancia

*250 g di ricotta
20 g di cacao in polvere
20 g di zucchero a velo
20 g di cioccolato fondente (finemente grattugiato)
Scorza di 1 arancia*

Metodo

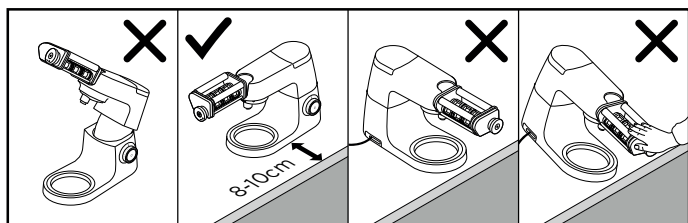
- 1 Mettere gli ingredienti in una ciotola e mescolare finché il ripieno sarà omogeneo.

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.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Não coloque objectos em cima do acessório moldador de raviolis.
- 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

KAX93.AOME

- ① Acessório Moldador de Raviolis
 - A Corpo principal
 - B Roda
 - C Rolos
 - D Guias em plástico
- ② Funil de enchimento
- ③ Colher de enchimento
- ④ Escova de limpeza

Para montar

Consulte as Ilustrações **A** – **B**

- A** Levante a tampa da entrada de baixa velocidade.
- Antes de colocar o seu acessório na máquina, retire o funil e certifique-se de que as guias estão colocadas.
- B** Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender.

Para Usar o Seu Acessório Moldador de Raviolis

Consulte as Ilustrações **C** – **I**

Estenda a massa usando o seu acessório KAX980.

Utilize a regulação 6 para que a massa fique aproximadamente com 1,2 mm de grossura.

Nota: se está a utilizar um acessório KAX99.A0 para estender a sua massa, deve cortar a folha de massa com a largura correcta.

A largura correcta da folha deve ser igual à largura dos rolos.

- C** Polvilhe com farinha os dois lados da folha de massa e dobre-a ao meio.
- D** Insira o lado dobrado da folha entre os rolos. Rode a roda um quarto de volta no sentido anti-horário para que a massa passe pelos rolos para fechar a extremidade da folha de massa.
Confira por baixo do acessório que a massa não ficou presa entre os rolos.
- E** Separe as duas extremidades da folha de massa e coloque cada folha por cima de cada rolo.

- F** Insira o funil de enchimento por cima da folha de massa na posição mostrada, empurre para baixo até ouvir um clique.

As arestas do funil devem estar a tocar no moldador de raviolis

- G** Com a colher fornecida, coloque no funil 1 a 2 colheres cheias do seu recheio escolhido. Assegure-se de que o recheio está espalhado uniformemente no funil inclusive nos cantos. Com cuidado pressione o recheio com a colher.

- H** Devagar rode a roda no sentido anti-horário, confirmando que a folha dos raviolis está a soltar-se livremente por baixo do acessório. Vá adicionando mais recheio conforme necessário.
Coloque os raviolis numa superfície ligeiramente polvilhada com farinha e deixe-os secar no mínimo 10 minutos.

- I** Separe cuidadosamente os raviolis pelo picotado.

Dicas e Sugestões

- Lotes diferentes de farinha podem variar a quantidade de líquido necessário. A massa para raviolis deve ser macia e lisa e não ser pegajosa. Se a massa for demasiado pegajosa, adicione uma colher de sopa extra de farinha de cada vez, misturando entre adições, até obter uma massa macia.
- Antes de fazer pela primeira vez raviolis recheados, pratique usando o acessório sem recheio.
- Para evitar que os raviolis se colem aos rolos, polvilhe

com farinha as folhas de massa antes de as inserir nos rolos.

- Certifique-se de que o recheio que colocou no funil é todo usado antes que a folha de massa que está no acessório chegue ao fim. (Use a colher para remover o excesso de recheio, caso contrário pode escorrer para os rolos)
- Para evitar que os raviolis se abram e para que tenham o mesmo tamanho assegure-se de que a folha de massa tem uma espessura uniforme e que está bem centrada entre os rolos.
- Recheios macios e pouco líquidos são os mais aconselhados para o acessório Moldador de Raviolis.

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 5 minutos, consoante o gosto.

Nota: se for cozinhar raviolis doces substitua o sal por 2 colheres de sopa de açúcar.

Manutenção e limpeza

Consulte as Ilustrações J - K

Não submerja o acessório Moldador de Raviolis em água. Não utilize facas ou objectos afiados para limpar o acessório porque pode danificá-lo. Não passe qualquer tipo de tecido entre os rolos para os limpar.

J & K Retire o funil do acessório e abra as guias de plástico para ceder facilmente aos rolos.

Para Cozinhar os Seus Raviolis

- 1 Ferva uma panela com três quartos de água. Adicione sal a gosto.
- 2 Opcionalmente poderá adicionar uma pequena

Acessório Moldador de Raviolis

- Polvilhe previamente o acessório com farinha e limpe-o com a escova fornecida.

Colher e Funil de Enchimento

- Lave em Água Morna Com Sabão.

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 em Itália.

Receitas

Massa Simples

300 g de Farinha tipo 00

120 g de Ovos Inteiros

100 g de Gemas de Ovo

Massa de Chocolate

275 g de Farinha tipo 00

25 g de Cacau em Pó

120 g de Ovos Inteiros

100 g de Gemas de Ovo

Preparação

- 1 Coloque os ingredientes na taça de mistura da sua Máquina de Cozinha.
- 2 Misture com o batedor de gancho nas velocidades 1-2 durante 2-3 minutos.
- 3 Junte a mistura e amasse à mão até estar macia.
- 4 Para obter melhores resultados embrulhe a massa em película aderente e deixe-a repousar 20 minutos.
- 5 Estenda a sua massa usando o seu acessório KAX980/KAX99.AOME na regulação 6.

Recheio de Espinafres e Ricotta

250 g de Queijo Ricotta

*50 g de Queijo Parmesão
(ralado)*

100 g de Espinafres Frescos

Preparação

- 1 Amoleça os espinafres numa frigideira. Depois aperte-os num pano limpo para lhes retirar o excesso de água.
- 2 Fatie finamente os espinafres
- 3 Coloque os espinafres, a ricotta e o parmesão numa taça e misture bem até obter um recheio macio.

Nota:

- Para obter melhores resultados liquidifique o recheio durante 60 segundos usando um processador de alimentos.

Recheio de Chocolate de Laranja

250 g de Queijo Ricotta

20 g de Cacau em Pó

20 g de Açúcar em Pó

20 g de Chocolate Negro

(finamente ralado)

Raspa da casca de 1 Laranja

Preparação

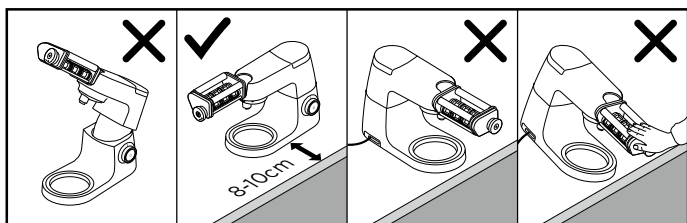
- 1 Coloque os ingredientes numa taça e misture até estar macio.

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.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No apoye objetos encima del accesorio elaborador de ravioli.
- 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

KAX93.A0ME

- ① Accesorio elaborador de ravioli
 - A Cuerpo principal
 - B Dial
 - C Rodillos
 - D Guías de plástico
- ② Depósito de llenado
- ③ Cuchara de llenado
- ④ Cepillo de limpieza

Para montar

Consulte las ilustraciones

A - B

- A** Quite la tapa de salida de baja velocidad.
- Antes de acoplar el accesorio al aparato, quite el depósito de llenado y compruebe que las guías de plástico estén bien sujetas en su posición.
- B** 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 accesorio elaborador de ravioli

Consulte las ilustraciones

C - I

Estire la pasta con el accesorio KAX980.

Estire la pasta al ajuste 6 que corresponde a un grosor de 1,2 mm aproximadamente.

Nota: si usa un accesorio KAX99.A0 para estirar la pasta, corte la hoja de pasta a la anchura correcta.

Asegúrese de que la hoja de pasta tenga la misma anchura que los rodillos.

- C** Espolvoree los dos lados de la hoja de pasta con harina y dóblela por la mitad.
- D** Introduzca el extremo doblado de la hoja de pasta entre los rodillos. Gire el dial en sentido contrario a las agujas del reloj un cuarto de vuelta para introducir la pasta a través de los rodillos y sellar el extremo de la hoja de pasta.
Mire la parte de abajo del accesorio para asegurarse de que la pasta no esté atrapada entre los rodillos.
- E** Separe los dos extremos de la hoja de pasta y ponga cada hoja por encima de los rodillos.

- F** Ponga el depósito de llenado encima de la hoja de pasta en la dirección que se muestra y presione hacia abajo hasta que oiga un clic. Los bordes del depósito deben tocar el elaborador de ravioli.
- G** Con la cuchara que se suministra, llene el depósito con 1 o 2 cucharadas de su relleno elegido. Asegúrese de que el relleno se distribuya de manera uniforme en el depósito, incluidas las esquinas. Presione suavemente sobre el relleno con la cuchara.
- H** Gire el dial lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj, comprobando que la hoja de ravioli circule libremente a través de la parte inferior del accesorio. Añada más relleno según sea necesario. Ponga los ravioli sobre una superficie ligeramente enharinada y deje que se sequen durante 10 minutos como mínimo.
- I** Separe los ravioli rasgando con cuidado a lo largo de las perforaciones.

Consejos y sugerencias

- Los diferentes lotes de harina pueden variar en cuanto a la cantidad de líquido necesario. Al hacer masa de ravioli, debe quedar homogénea y suave pero no debe ser pegajosa. Si la masa queda demasiado pegajosa, añada cucharadas extra de harina de una en una y mezcle hasta conseguir una masa homogénea.
- Antes de hacer ravioli rellenos por primera vez, practique con el accesorio sin introducir ningún relleno.

- Para evitar que los ravioli se peguen a los rodillos, espolvoree la hoja de pasta con harina antes de introducirla en los rodillos.
- Asegúrese de que el relleno del depósito se utilice todo antes de alcanzar el final de la hoja de pasta (use la cuchara para quitar el exceso de relleno, de lo contrario, dicho relleno puede acumularse en los rodillos).
- Para evitar que los ravioli se abran y para que tengan una forma uniforme, asegúrese de que la hoja de pasta tenga un grosor uniforme y esté centrada entre los rodillos.
- Los rellenos suaves que no sean demasiado líquidos funcionan mejor en el accesorio elaborador de ravioli.

- 3 Añada la pasta y deje hervir a fuego lento durante aproximadamente 5 minutos, al gusto.

Nota: si va a cocinar ravioli dulces, sustituya la sal por 2 cucharadas de azúcar.

Cuidado y limpieza

Consulte las ilustraciones **J – **K****

No sumerja el accesorio elaborador de ravioli en agua.

No use cuchillos ni objetos afilados para limpiar el accesorio ya que podrían dañarlo.

No pase paños de cocina ni ningún otro paño de limpieza a través de los rodillos para limpiarlos.

J y **K** Quite el depósito del accesorio y abra las guías de plástico para acceder fácilmente a los rodillos.

Accesorio elaborador de ravioli

- Espolvoree el accesorio con harina y use el cepillo que se suministra para limpiar el accesorio.

Cuchara de llenado, depósito de llenado

- Lávelos con agua caliente y jabón.

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.

Cocer los ravioli

- 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.

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

Recetas

Masa para pasta sencilla

*300 g de harina "de grado 00"
120 g de huevos enteros
100 g de yemas de huevo*

Masa para pasta de chocolate

*275 g de harina "de grado 00"
25 g de cacao en polvo
120 g de huevos enteros
100 g de yemas de huevo*

Preparación

- 1 Ponga los ingredientes en el bol para mezclas de su robot de cocina.
- 2 Mezcle con el gancho de amasar a velocidad 1-2 durante 2-3 minutos.
- 3 Junte la mezcla y amásela a mano hasta que obtenga una masa homogénea.
- 4 Para obtener los mejores resultados, envuelva la masa con film transparente y déjela reposar durante 20 minutos.
- 5 Estire la masa con su accesorio KAX980/KAX99. AOME al ajuste 6.

Relleno de espinacas y ricotta

*250 g de queso ricotta
50 g de queso parmesano
(rallado)
100 g de espinacas frescas*

Preparación

- 1 Marchite las espinacas en una sartén. Una vez marchitadas, séquelas presionando con un paño de cocina.
- 2 Corte las espinacas finamente.
- 3 Ponga las espinacas, el ricotta y el parmesano en un bol y mezcle bien para elaborar un relleno homogéneo.

Nota:

- Para obtener los mejores resultados, procese su relleno con un procesador de alimentos y mezcle durante 60 segundos.

Relleno de naranja y chocolate

*250 g de queso ricotta
20 g de cacao en polvo
20 g de azúcar glasé
20 g de chocolate negro
(finamente rallado)
La piel de 1 naranja*

Preparación

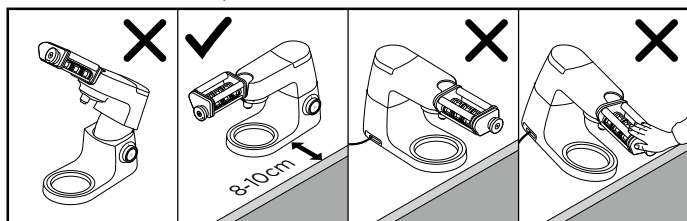
- 1 Ponga los ingredientes en un bol y mezcle hasta que quede una mezcla homogénea.

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 hælv ikke mixerhovedet med tilbehør påsat, da køkkenmaskinen kan blive ustabil.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør.
- Stil ikke genstande oven på raviolitolbehøret.
- 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

KAX93.AOME

- ① Raviolitolbehør
 - A Selve maskinen
 - B Drejeknap
 - C Ruller
 - D Plaststyr
- ② Tragttil fyld
- ③ Ske til fyld
- ④ Rengøringsbørste

Sådan samles produktet

Se illustration A - B

- A** Løft dækslet til lavhastighedsudtag af.
- Inden tilbehøret sættes på maskinen, fjernes tragten til fyld, og det sikres, at plaststyrene er klikket på plads.
- B** Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastigheds-udtaget, og det drejes for at låse det på plads.

Sådan bruges raviolitolbehøret

Se illustration C - I

Udrul pasta med tilbehør KAX980.

Udrul pasta på indstilling 6, hvilket svarer til en tykkelse på cirka 1,2 mm.

Bemærk: Hvis du bruger tilbehør KAX99.A0 til at rulle din pasta ud med, skal du udskære pastastykket i den korrekte bredde.

Sørg for, at pastastykket har samme bredde som rullerne.

- C** Drys begge sider af pastastykket med mel, og fold det på midten.
- D** Isæt pastastykkets ombukkede ende mellem rullerne. Drej drejeknappen en kvart omgang mod uret for at føre pastaen mellem rullerne og lukke enden af pastastykket.

Se under tilbehøret for at sikre, at pastaen ikke sidder i klemme mellem rullerne.

E Adskil de to ender af pastastykket, og anbring hvert ark hen over rullerne.

F Anbring tragten til fyld oven på dejstykket i den viste retning, og tryk ned, indtil du hører et klik.

Kanterne på tragten skal være i berøring med raviolitolbehøret

G Brug den medfølgende ske til at komme 1-2 skefulde af det valgte fyld i tragten. Sørg for, at fyldet spredes jævnt i tragten, også ind i hjørnerne. Tryk let ned på fyldet med skeen.

H Drej langsomt drejeknappen mod uret for at tjekke, at raviolibanen hænger frit ned gennem tilbehørets bund. Kom mere fyld i efter behov.

Læg ravioliene på en let melet overflade, og lad dem tørre i mindst 10 minutter.

I Adskil ravioliene ved forsigtigt at rive langs perforeringen.

Vink og tips

- Mængden af væske, der kræves, kan variere for forskellige partier af mel. Når du laver raviolidejen, skal den være blød og smidig og ikke klæbende. Hvis dejen er for klistret, skal du tilføje ekstra mel en spsk ad gangen og røre, til dejen er glat.
- Før du laver fyldte ravioli første gang, kan du øve dig i at bruge tilbehøret uden at hælde fyld i.
- For at forhindre at raviolien klæber til rullerne kan du drysse pastastykket med mel, inden det kommes i rullerne.
- Sørg for, at fyldet i tragten er opbrugt, inden enden af pastabanen er nået.

(Brug skeen til at fjerne overskydende fyld, ellers kan der ophobes fyld på rullerne).

- For at hindre, at raviolierne åbner sig, og at de har en ensartet facon, skal det sikres, at pastabanen har ensartet tykkelse og sidder midt mellem rullerne.
- Jævnt fyld, der ikke er for flydende, fungerer bedst i raviolitolbehøret.

Kogning af ravioli

- 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 5 minutter alt efter smag.

Bemærk: Hvis der laves søde ravioli, skal saltet udskiftes med 2 spsk sukker.

Pleje og rengøring

Se illustration **J** - **K**

Kom ikke raviolitolbehøret i vand.

Brug ikke knive eller skarpe genstande ved rengøring af tilbehøret, da dette kan beskadige det.

Kør ikke viskestykker eller rengøringsklude gennem rullerne for at rengøre dem.

J & **K** Fjern tragten fra tilbehøret, og åbn plaststyrene for at få nem adgang til rullerne.

Raviolitolbehør

- Drys tilbehøret med mel, og brug den medfølgende børste til rengøring af tilbehøret.

Ske til fyld, tragt til fyld

- Vaskes med varmt sæbevand.

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

Almindelig pastadej

300 g mel af "00"-typen
120 g hele æg
100 g æggeblomme

Dej til chokoladepasta

275 g mel af "00"-typen
25 g kakaopulver
120 g hele æg
100 g æggeblomme

Fremgangsmåde

- 1 Kom ingredienserne i køkkenmaskinens skål
- 2 Miks med dejkrogen ved hastighed 1-2 i 2-3 minutter.
- 3 Saml blandingen, og ælt med håndkraft, til dejen er jævn.
- 4 For at opnå det bedste resultat skal dejen pakkes ind i film og hvile i 20 minutter.
- 5 Rul dejen ud med tilbehøret KAX980/KAX99.A0ME på indstilling 6.

Spinat- og ricottafyld

250 g ricottaost
50 g parmesanost (revet)
100 g frisk spinat

Fremgangsmåde

- 1 Svits spinaten på en pande. Når den er svitset, vrides den tør med et viskestykke.
- 2 Hak spinaten fint.
- 3 Læg spinat, ricotta og parmesan i en skål, og pisk det godt sammen, så fyldet bliver jævnt.

Bemærk:

- For at opnå det bedste resultat skal du tilberede fyldet med en foodprocessor og blende i 60 sek.

Chokolade-/appelsinfyld

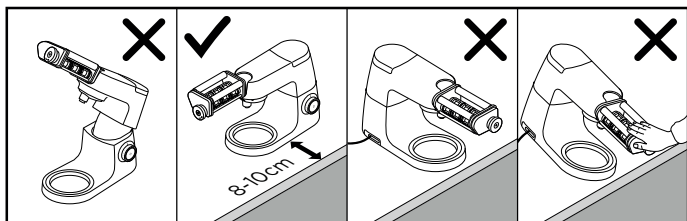
250 g ricottaost
20 g kakaopulver
20 g flormelis
20 g mørk chokolade (revet fint)
Skræl af 1 appelsin

Fremgangsmåde

- 1 Kom ingredienserne i en skål, og miks, indtil blandingen er jævn.

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 tippar över, vilket kan leda till personskada.



- Flytta inte apparaten och fäll inte upp huvudet när ett tillbehör är monterat eftersom köksmaskinen blir instabil.
- Använd aldrig ett tillbehör som inte är godkänt.
- Låt inga föremål ligga ovanpå raviolitillbehöret.
- 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 adaptern 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

KAX93.AOME

- ① Raviolitillbehör
 - A Stomme
 - B Vred
 - C Valsar
 - D Plastförare
- ② Tratt för fyllning
- ③ Sked för fyllning
- ④ Borste för rengöring

Montera ihop

Se bilderna **A** - **B**

- A** Lyft bort locket för låghastighetsuttaget.
 - Innan du monterar tillbehöret på apparaten tar du bort tratten för fyllningen och ser till att plastföraren har satts på plats.
- B** Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roter tills det låser på plats.

Använda raviolitillbehöret

Se bilderna **C** - **D**

Kavla ut pasta med hjälp av tillbehöret KAX980.

Kavla ut pasta på inställning 6, vilket motsvarar en tjocklek på cirka 1,2 mm.

Obs! Om du använder tillbehöret KAX99.A0 för att kavla ut pastan får du skära den till rätt bredd.

Se till att pastaarket har samma bredd som valsarna.

- C** Pudra båda sidorna av pastaarket med mjöl och vik det på mitten.
- D** För in den vikta änden av pastaarket mellan valsarna. Vrid vredet moturs ett kvarts varv för att mata in pastan mellan valsarna och för att försluta pastaarkets ände.

Kontrollera undertill på tillbehöret så att pastan inte har fastnat mellan valsarna.

E Separera de två ändarna av pastaarket och placera vart och ett av arken över valsarna.

F Placera tratten för fyllningen över degarket i den riktning som visas. Tryck nedåt tills du hör ett klick. Trattens kanter ska vidröra ravioliverktyget.

G Använd den medföljande skeden för att fylla tratten med 1-2 skedar av önskad fyllning. Se till att fyllningen är jämnt utspridd i tratten, ända ut i hörnen. Pressa försiktigt fyllningen nedåt med skeden.

H Vrid långsamt vredet moturs samtidigt som du kontrollerar att arket av ravioli flyter fritt genom botten av tillbehöret. Tillsätt mer fyllning om det behövs. Placera raviolin på en lätt mjölad yta och låt den torka i minst 10 minuter.

I Separera bitarna av ravioli genom att riva försiktigt längs perforeringen.

Tips och idéer

- Mjöl av olika tillverkningsdatum kan kräva olika mängd vätska. När du gör deg för ravioli ska den vara mjuk och smidig, inte kladdig. Om degen är för kladdig tillsätter du en extra tesked mjöl i taget och mixar tills du får en smidig deg.
- Öva innan du gör ravioli första gången genom att använda tillbehöret utan att tillsätta någon fyllning.
- För att förhindra att raviolin klibbar fast på valsarna kan du pudra pastaarket med mjöl innan du för in det mellan valsarna.

- Se till att all fyllning i tratten används upp innan du når änden av pastaarket. (Använd skeden för att avlägsna överbliven fyllning, annars kan fyllningen samlas på valsarna).
- För att förhindra att raviolin öppnar sig och för att alla ska få samma form, ska du se till att pastaarket har en jämn tjocklek och är centrerat mellan valsarna.
- Mjuka fyllningar utan för mycket vätska fungerar bäst i raviolitillbehöret.

Tillaga ravioli

- 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 5 minuter efter smak.
- Obs! Om du lagar söt ravioli ska du ersätta saltet med två msk socker.

Skötsel och rengöring

Se bilderna **J** - **K**

Sänk inte ner raviolitillbehöret i vatten.

Använd inte knivar eller vassa föremål för att rengöra tillbehöret

Eftersom detta kan skada tillbehöret.

Kör inte en kökshandduk eller någon annan rengöringstrasa genom valsarna för att rengöra dem.

J & K Ta bort tratten från tillbehöret och öppna plastföraren för att enkelt komma åt valsarna.

Raviolitillbehöret

- Pudra tillbehöret med mjöl och använd den medföljande borsten för att rengöra tillbehöret.

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.

Sked tratt för fyllningen

- Diska med varmt vatten och diskmedel.
- 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

Naturell pastadeg

300 g mjöl typ 00

120 g hela ägg

100 g äggulor

Chokladpastadeg

275 g mjöl typ 00

25 g kakaopulver

120 g hela ägg

100 g äggulor

Metod

- 1 Lägga ingredienserna i köksapparatens blandningsskål.
- 2 Mixa med degkrok på hastighet 1-2 i 2-3 minuter.
- 3 Samla ihop blandningen och knåda den för hand tills du får en smidig deg.
- 4 Linda in degen i plastfolie och låt den vila i 20 minuter för bästa resultat.
- 5 Kavla ut degen med hjälp av verktyg KAX980/KAX99. AOME till inställning 6.

Fyllning med spenat och ricotta

250 g ricottaost

50 g parmesanost (riven)

100 g färsk spenat

Metod

- 1 Mjukna spenaten i en stekpanna. Pressa ur vätskan ur den mjuknade spenaten med hjälp av en kökshandduk.
- 2 Hacka spenaten fint.
- 3 Placera spenat, ricotta och parmesan i en skål och mixa väl för att skapa en slät fyllning.

Obs!

- Använd en matberedare för att bearbeta fyllningen för bästa resultat och mixa i 60 sek.

Apelsinchoklad-fyllning

250 g ricottaost

20 g kakaopulver

20 g florsocker

20 g mörk choklad (fint riven)

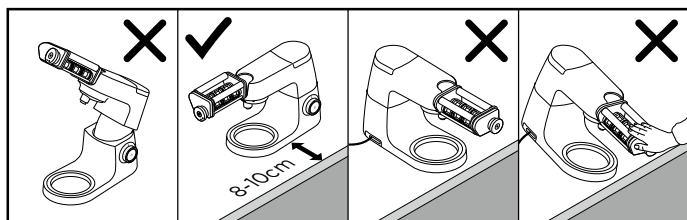
Rivet skal av 1 apelsin

Metod

- 1 Lägga ingredienserna i en skål och mixa till en jämn blandning.

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.
- Du må aldri bruke et ikke-godkjent tilbehør.
- Du må ikke legge gjenstander oppå raviolitolbehøret.
- 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.A0ME

- ① Raviolitolbehøret
 - A Hoveddel
 - B Hjul
 - C Valser
 - D Styrelister (plast)
- ② Påfyllingstrakt
- ③ Påfyllingsskje
- ④ Rengjøringskost

Montering

Se illustrasjonene A - B

- A** Løft av dekelet på lavhastighetsuttaket.
- Før du fester tilbehøret til kjøkkenmaskinen, må du fjerne påfyllingstrakten og påse at styrelistene er klemte på plass.
- B** Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass.

Slik bruker du raviolitolbehøret

Se illustrasjonene C - I

Rull ut pastaen med KAX980-tilbehøret.

Rull ut pastaen til innstilling 6, som korresponderer med en tykkelse på ca. 1,2 mm.

Merk: Hvis du bruker et KAX99.A0-tilbehør for å rulle ut pastaen, kutter du pastaleiven i riktig bredde.

Påse at pastaleiven har den samme bredden som valsene.

C Strø mel på begge sider av pastaleiven og brett den i to.

D Før den brettede enden av pastaleiven inn mellom valsene. Vri hjulet mot klokken en kvart omdreining for å mate pastaen mellom valsene og for å lukke enden av pastaleiven. Sjekk undersiden av tilbehøret for å påse at det ikke sitter fast pasta mellom valsene.

E Skill de to endene av pastaleiven og legg hver leiv over valsene.

F Plasser påfyllingstrakten oppå deigleiven i anvist retning, skyv ned til du hører et klikk. Kantene på trakten skal berøre raviolitolbehøret

G Bruk medfølgende skje til å fylle trakten med 1-2 skjeer av valgt fyll. Påse at fyllet fordeles jevnt i valsen, også i hjørnene. Trykk fyllet forsiktig ned med skjeen.

H Vri hjulet forsiktig mot klokken, og sjekk at leiven med raviolien føres fritt gjennom nedre del av tilbehøret. Tilsett mer fyll ved behov.

Plasser raviolien på et underlag med litt strødd mel og la den tørke minst 10 minutter.

I Skill ravioliene ved å rive forsiktig langs perforeringene.

Råd og tips

- Det kan variere mellom melpartiene hvor mye væske som er nødvendig. Når du lager raviolideig, skal den være myk og smidig og ikke klebrig. Tilsett eventuelt ekstra mel, en spiseskje om gangen, og bland til du får en smidig deig.

- Før du lager fylt ravioli for første gang, kan du øve deg med å bruke tilbehøret uten å tilsette fyll.
- For å unngå at raviolien klistrer seg til valsene, strør du mel på pastaleiven før du fører den inn mellom valsene.
- Pass på å bruke opp fyllet i trakten før du kommer til slutten av pastaleiven. (Bruk skjeen for å fjerne overskytende fyll, ellers kan det samle seg på valsene)
- For å sørge for at raviolien åpner seg og har den samme størrelsen, må du påse at pastaleiven har jevn tykkelse og ligger midt mellom valsene.
- Jevnt fyll som ikke er for flytende fungerer best i raviolitolbehøret.

Koke raviolien

- 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. 5 minutter, etter smak og behag.

Merk: Hvis du lager søt ravioli, bytter du ut saltet med 2 ss sukker.

Rengjøring og vedlikehold

Se illustrasjonene **J** – **K**

Du må ikke legge raviolitolbehøret i vann.

Du må ikke bruke kniver eller skarpe objekter for å rengjøre tilbehøret, da dette kan skade tilbehøret.

Du må ikke sende kjøkkenhåndklær eller andre kluter mellom valsene for å rengjøre dem.

J & K Fjern valsen fra tilbehøret og åpne styrelistene for enkel tilgang til valsene.

Ravioltilbehør

- Strø mel på tilbehøret og bruk den medfølgende kosten til å rengjøre tilbehøret.

Påfyllingsskje, påfyllingstrakt

- Vaskes i lunkent såpevann.

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

Vanlig pastadeig

300 g hvetemel
120 g hele egg
100 g eggeplomme

Sjokoladepastadeig

275 g hvetemel
25 g kakaopulver
120 g hele egg
100 g eggeplomme

Fremgangsmåte

- 1 Legg ingrediensene i blandeollen på kjøkkenmaskinen.
- 2 Bland med deigkroken på hastighet 1-2 i 2-3 minutter.
- 3 Samle deigen og kna for hånd til du får en smidig deig.
- 4 Du får best resultat hvis du pakker inn deigen i plastfilm og lar den hvile i 20 minutter.
- 5 Rull ut deigen ved hjelp av OKAX980/KAX99.AOME-tilbehøret på innstilling 6.

Spinat- og ricottafyll

250 g ricotta-ost
50 g parmesan-ost (flaket)
100 g fersk spinat

Fremgangsmåte

- 1 Fres spinaten i en stekepanne. Deretter klemmes den tørr med et kjøkkenhåndkle.
- 2 Finsnitt spinaten.
- 3 Legg spinaten, ricottaen og parmesanen i en bolle og bland godt for å få et jevnt fyll.

Merk:

- Du får best resultat ved å blande fyllet med en kjøkkenmaskin i 60 sekunder.

Sjokolade- og appelsinfyll

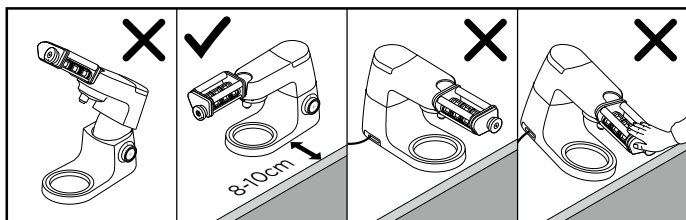
250 g ricotta-ost
20 g kakaopulver
20 g melis
20 g mørk sjokolade (finkuttet)
Skall av 1 appelsin

Fremgangsmåte

- 1 Legg ingrediensene i en bolle og bland til du får en smidig deig.

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.
- Älä käytä lisälaitetta, jota valmistaja ei ole hyväksynyt.
- Älä aseta mitään esineitä raviolienvalmistusalaitteen päälle.
- Katso täydentävät turvallisuusvaroitukset yleiskoneen turvaohjeista.

Tämä lisälaite on yhteensopiva Twist-liitosjärjestelmän  kanssa. Se sopii uusimman sukupolven Kenwood Chef -malleihin, joiden tunnukset ovat (TYPE KVC, KVL ja KCC). Lisäksi tämä lisälaite voidaan yhdistää KMix-keittökoneisiin, 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

KAX93.AOME

- ① Raviolienvalmistusalaitte
 - A Runko
 - B Valitsin
 - C Telat
 - D Muoviset ohjaimet
- ② Täyttösuppilo
- ③ Täyttölusikka
- ④ Puhdistusharja

Kokoaminen

Lisätietoja on kuvissa **A** - **B**.

- A** Irrota hitaan nopeuden aukon kansi.
- Ennen lisälaitteen kiinnittämistä koneeseen irrota täyttösuppilo ja varmista, että muoviset ohjaimet ovat paikoillaan.
- B** Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä.

Raviolienvalmistusalaitteen käyttäminen

Lisätietoja on kuvissa **C** - **I**.

Kaulitse pastataikina KAX980-lisälaitteen avulla.
Kaulitse pastataikinaa asetuksella 6. Tällöin sen paksuudeksi tulee noin 1,2 mm.
Huomautus: Jos kaulitset pastataikinaa KAX99. AO-lisälaitteella, leikkaa pastataikinalevy oikean levyiseksi. Varmista, että pastataikinalevy on yhtä leveä kuin telat.

- C** Jauhota pastataikinalevyn molemmat puolet. Taita se kahtia.
- D** Aseta pastataikina-arkin taitettu pää telojen väliin. Käännä valitsinta vastapäivään

neljänneskierros. Tällöin pastataikinal Levy syötetään telojen läpi, ja sen avoin pää sulkeutuu.

Tarkista katsomalla lisälaitteen alapuolelta, että pastataikina ei jää telojen väliin.

E Erotta pastataikinallevyn kaksi päätä toisistaan. Aseta levyt telojen väliin yksi kerrallaan.

F Aseta täyttösuppilo taikinallevyn päälle kuvassa näkyvän suuntaisesti. Paina, kunnes kuulet napsahduksen. Suppilon reunojen tulee koskettaa raviolienvalmistusalalaitetta.

G Lisää mukana toimitetulla lusikalla suppiloon 1–2 lusikallista valitsemaasi täytettä. Varmista, että täyte leviää suppiloon tasaisesti reunoja myöten. Paina täytettä varovasti lusikalla.

H Käännä valitsinta hitaasti vastapäivään. Tarkista, että raviolilevy liikkuu tasaisesti lisälaitteen alaosaan. Lisää täytettä tarvittaessa. Aseta raviolit kevyesti jauhotetulle alustalle kuivumaan vähintään 10 minuutiksi.

I Irrota raviolit toisistaan repimällä varovasti rei'itystä pitkin.

Vihjeitä ja neuvoja

- Tarvittavan nesteen määrä voi vaihdella jauhojen mukaan. Raviolitaikinan tulee olla pehmeää ja tasaista eikä tahmeaa. Jos taikina on liian tahmeaa, lisää siihen jauhoja ruokalusikallinen kerrallaan ja sekoita, kunnes taikina on sileää.
- Ennen kuin valmistat täytettyjä ravioleja ensimmäistä kertaa

harjoittele lisälaitteen käyttämistä ilman täytettä.

- Voit estää raviolien tarttumisen teloihin jauhottamalla pastataikinan pinnan ennen sen asettamista telojen väliin.
- Varmista, että suppiloon asetettu täyte käytetään ennen kuin pastataikina-arkin pää saavutetaan. (Voit poistaa ylimääräisen täytteen lusikalla. Muutoin teloihin voi kertyä täytettä.)
- Voit estää raviolien avautumisen ja tehdä niistä saman muotoisia varmistamalla, että pastataikinallevyn paksuus pysyy samana ja että se keskitetään telojen väliin.
- Sileät ja riittävän kiinteät täytteet toimivat parhaiten raviolienvalmistusalalaitteessa.

Raviolien keittäminen

- 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 5 minuuttia.

Huomautus: Jos keität makeita ravioleja, lisää keitinveteen suolan sijasta 2 rkl sokeria.

Perushuolto

Lisätietoja on kuvissa J – K.

Älä upota raviolienvalmistusalalaitetta veteen. Älä puhdista lisälaitetta terällä tai terävällä esineellä. Muutoin lisälaite voi vaurioitua. Älä puhdista teloja ajamalla niiden välistä keittiöpöpyhettä tai -liinaa.

J ja **K**: Irrota suppilo lisälaitteesta. Avaa muoviset ohjaimet, jotta pääset teloihin kiinni helposti.

Raviolienvalmistussisälaite

- Jauhota lisälaite. Puhdista se mukana toimitetulla lusikalla.

Täyttölusikka ja suppilo

- Pese lämpimällä vedellä, jossa on astianpesuainetta.

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-huoltokorjamon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://visitwww.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.

- Valmistettu Italiassa.

Ruokaohjeita

Tavallinen pastataikina

300 g jauhatusasteen 00

vehnäjauhoja

120 g kananmunaa

100 g keltuaisia

Suklaapastataikina

275 g jauhatusasteen 00

vehnäjauhoja

25 g kaakaojauhetta

120 g kananmunaa

100 g keltuaisia

Menetelmä

- 1 Laita ainekset yleiskoneen sekoituskulhoon.
- 2 Sekoita nopeuksilla 1–2 taikinakoukuilla 2–3 minuuttia.
- 3 Kokoa taikina yhteen ja vaivaa käsin, kunnes taikina on tasaista.
- 4 Saat parhaat tulokset käärimällä taikinan talouskelmuun ja antamalla sen levätä 20 minuuttia.
- 5 Kaulitse taikina KAX980/KAX99.AOME-lisälaitteen asetuksella 6.

Pinaatti- ja ricottatäyte

250 g ricottajuustoa

50 g raastettua

parmesaanijuustoa

100 g tuoretta pinaattia

Menetelmä

- 1 Pehmennä pinaattia paistinpannussa. Purista pehmenneet pinaatinlehdet kuiviksi käärimällä ne keittiöpöyhkeeseen.
- 2 Hienonna pinaatinlehdet.
- 3 Aseta pinaatinlehdet, ricotta ja parmesaani kulhoon. Sekoita tasaiseksi täytteeksi.

Huomautus:

- Saat parhaat tulokset sekoittamalla täytettä yleiskoneessa 60 sekuntia.

Suklaa-appelsiinitäyte

250 g ricottajuustoa

20g kaakaojauhetta

20 g tomusokeria

20 g tummaa suklaata hienoksi raastettuna

1 appelsiinin kuori

Menetelmä

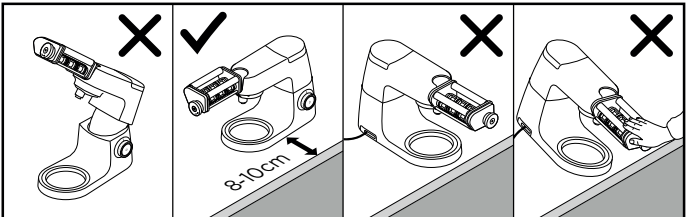
- 1 Laita ainekset yleiskoneen sekoituskulhoon. Sekoita tasaiseksi massaksi.

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.
- Asla onaylanmamış bir eklenti kullanmayın.
- Ravioli yapma eklentisi üstüne herhangi bir nesne koymayın.
- 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

KAX93.AOME

- ① Ravioli yapma eklentisi
 - A Ana gövde
 - B Kadran
 - C Merdaneler
 - D Plastik kılavuzlar
- ② Doldurma hunisi
- ③ Doldurma kaşığı
- ④ Temizleme fırçası

Monte etme

A - B Görsellerine Göz Atın

A Düşük hız çıkış kapağını kaldırın.

- Eklentiye makineye takmadan önce, doldurma hunisini çıkarın ve plastik kılavuzların yerine oturduğundan emin olun.

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

Ravioli Yapma Eklentinizi Kullanmak için

C - I Görsellerine Göz Atın

KAX980 eklentinizi kullanarak makarna hamurunu açın.

Makarna hamurunu, yaklaşık 1,2 mm kalınlığa karşılık gelen ayar 6 ile açın.

Not: Makarna hamurunuzu açmak için KAX99.AO eklentisini kullanıyorsanız

**makarna yaprađınızı dođru genişlikte kesin.
Makarna yaprađının merdanelerle aynı genişlikte olduđundan emin olun.**

- C** Makarna yaprađının her iki tarafına da biraz un serpin ve yaprađı ikiye katlayın.
- D** Makarna yaprađının katlanmış ucunu merdanelerin arasına yerleřtirin. Makarna hamurunu merdanelere beslemek ve makarna yaprađının ucunu kapatmak için kadranı saat yönünün tersine çevirin. Makarnanın merdanelerin arasına sıkışmadıđından emin olmak için eklentinin altına bakın.
- E** Makarna yaprađının iki ucunu ayırın ve her yaprađı merdanelerin üzerine yerleřtirin.
- F** Doldurma hunisini hamur yaprađının üzerine gösterilen yönde yerleřtirin, bir tık sesi duyana kadar ařađı dođru bastırın. Huninin kenarları ravioli yapma eklentisine dokunuyor olmalıdır.
- G** Verilen kařıđı kullanarak huniye seřtiđiniz dolgudan 1-2 kařık ekleyin. Dolgunun köřeler de dahil olmak üzere huniye eřit şekilde yayıldıđından emin olun. Kařıkla dolguya yavařça bastırın.
- H** Kadranı saat yönünün tersine yavařça çevirin, ravioli yaprađının eklentinin altından serbestçe akıp akmadıđını kontrol edin. Gerekliyse daha fazla dolgu maddesi doldurun. Ravioliyi hafifçe unlanmış bir yüzeye koyun ve en az 10 dakika kurumasını bekleyin.
- I** Delikleri boyunca dikkatlice yırtarak ravioliyi ayırın.

Tavsiyeler ve İpuçları

- Kullanılacak sıvı miktarı kullanılan unun türüne göre deđiřebilir. Ravioli hamuru yaparken, yumuřak ve pürüzsüz olmasına, yapışkan olmamasına dikkat edin. Hamur çok yapışkansa, bir seferde bir çorba kařıđı un ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yođurmaya devam edin.
- İlk kez doldurulmuş ravioli yapmadan önce, doldurma iřlemi öncesinde eklentiyi kullanmayı deneyin.
- Raviolinin merdanelere yapışmasını önlemek için hamuru, merdanelerin üstüne yerleřtirmeden önce makarna yaprađını unlayın.
- Hunideki dolgunun, makarna yaprađı bitmeden kullanılmış olduđundan emin olun. (Fazla dolguyu almak için kařık kullanın aksi takdirde dolgu maddesi merdaneler üzerinde toplanabilir)
- Raviolinin açılmasını önlemek ve muntazam bir biçimde olmasını sađlamak için makarna hamuru yaprađının muntazam bir kalınlıđa sahip olduđundan ve merdaneler arasında ortalandıđından emin olun.
- Çok akıcı olmayan yumuřak dolgular ravioli yapma eklentisinde en iyi sonucu verir.

Raviolinizi Piřirmek İçin

- 1 Dörtte üçü suyla dolu tencereyi kaynatın. Tuz ekleyin.
- 2 Suya küçük bir miktar zeytin yađı eklenmesi makarnaların yapışmasını engelleyecektir.
- 3 Makarnayı ekleyin ve yaklaşık 5 dakika kaynatın.

Not: Tatlı ravioli pişiriyorsanız, tuz yerine 2 tatlı kaşığı şeker kullanın.

Bakım ve temizlik

J - K Görsellerine Göz Atın

Ravioli yapma eklentisini suya sokmayın.

Eklentiye temizlemek için bıçak veya keskin nesneler kullanmayın; bunlar eklentiye zarar verebilir.

Kurulama bezlerini veya başka temizlik bezlerini temizlik amacıyla merdanelerden geçirmeyin.

J - K Huniyi eklentiden çıkarın ve merdanelere kolay erişim için plastik kılavuzları açın.

Ravioli Yapma Eklentisi

- Eklentiye un serpin ve eklentiye temizlemek için verilen fırçayı kullanın.

Doldurma Kaşığı, Doldurma Hunisi

- Sıcak sabunlu suyla yıkayın.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Eklentinizin çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşıyorsanız, yardım istemeden önce www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün 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

Sade Makarna Hamuru

300g '00' un

120g Bütün Yumurta

100g Yumurta Sarısı

Çikolatalı Makarna Hamuru

275g '00 Un'

25g Toz Kakao

120g Bütün Yumurta

100g Yumurta Sarısı

Yöntem

- 1 Malzemeleri Mutfak Robotunuzun karıştırma kasesine koyun.
- 2 Hamur kancasıyla 2-3 dakika boyunca 1-2 hızında karıştırın.

- 3 Karışımı toplayın ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar elle yoğurun.
- 4 En iyi sonuçlar için hamuru streç folyo ile sarın ve 20 dakika bekletin.
- 5 KAX980/KAX99.AOME eklentinizi ayar 6'ya getirerek hamurunuzu açın.

Ispanak ve Ricotta Peyniri Dolgu

250g Ricotta Peyniri

50g Parmesan Peyniri

(Rendelenmiş)

100g Taze Ispanak

Yöntem

- 1 Ispanağı bir tavada rengi değişene dek pişirin. Rengi solunca bir kurulama beziyle sıkarak kurutun.
- 2 Ispanağı ince doğrayın.
- 3 Ispanak, ricotta ve parmesan peynirini bir kaseye yerleştirin ve yumuşak bir dolgu elde edinceye dek karıştırın.

Not:

- En iyi sonuçlar için dolgunuzu mutfak robotu kullanarak 60 saniye boyunca doğrayın ve karıştırın.

Portakallı Çikolata Dolgusu

250g Ricotta Peyniri

20g Toz Kakao

20g Pudra Şekeri

*20g Koyu Çikolata (ince bir
şekilde rendelenmiş)*

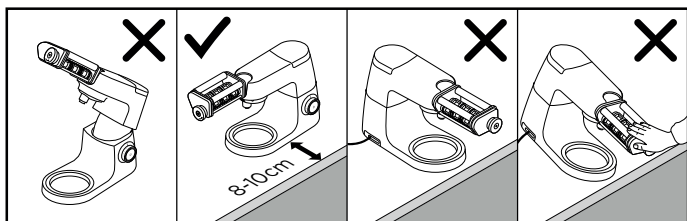
1 Portakal Kabuğu

Yöntem

- 1 Malzemeleri bir kaseye koyun ve yumuşayana kadar karıştırın.

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 přečnává, 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.
- Nepoužívejte neschválené nástavce.
- Nepokládejte na nástavec žádné předměty.
- Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k použití základního kuchyňského stroju.

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 nástavce 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

KAX93.AOME

- ① Nástavec na výrobu ravioli
 - A Tělo
 - B Regulace tloušťky
 - C Válečky
 - D Plastová vodítka
- ② Plnicí násypka
- ③ Plnicí lžička
- ④ Čisticí štětec

Montáž

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

- A** Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí.
- Než nástavec nasadíte na přístroj, sundejte plnicí násypku a zkontrolujte, jestli jsou řádně zajištěná plastová vodítka.
- B** Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistěte.

Použití nástavce na výrobu raviol

Viz ilustrace **C** – **I**

Vyválejte těsto pomocí nástavce KAX980.

Vyválejte těsto při nastavení tloušťky na hodnotu 6, což odpovídá tloušťce přibližně 1,2 mm.

Pozn.: Pokud k vyválení těsta používáte nástavec KAX99.

AO, nakrájejte plát těsta na správnou šířku. Zkontrolujte, jestli je šířka těsta stejná jako šířka válečků.

C Poprašte obě strany plátu těsta moukou a složte ho napůl.

D Vložte složený konec těsta mezi válečky. Otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček o čtvrtinu otočení, aby se těsto uchytilo mezi válečky a konec plátu se uzavřel. Zkontrolujte, jestli se těsto pod nástavcem nezachytilo mezi válečky.

E Oddělte oba konce těsta a každý položte přes jeden váleček.

F Vložte na těsto plnicí násypku ve směru podle obrázku a zatlačte ji dolů, aby zaklapla na místo. Okraje násypky by se měly dotýkat výrobniku raviol.

G Pomocí dodávané lžičky vložte do násypky 1–2 lžičky zvolené náplně. Rovnoměrně náplň rozložte v násypce a vyplňte i rohy.

H Lehce ji lžičkou stlačte. Pomalu otáčejte knoflíkem proti směru hodinových ručiček a dbejte na to, aby plát raviol volně probíhal spodní částí nástavce. Podle potřeby doplňujte náplň. Položte ravioly na lehce pomoučený povrch a nechejte je nejméně 10 minut schnout.

I Opatrně od sebe ravioly oddělte podél vyznačeného děrování.

Rady a tipy

- Různé šarže mouky se mohou lišit co do množství potřebné tekutiny. Když zaděláváte těsto na ravioli, mělo by být měkké, hladké a nelepivé. Pokud těsto příliš lepí, přidejte trochu mouky. Zpracujte vždy po jedné lžici, dokud nedocílíte hladkého těsta.
- Než se poprvé pustíte do výroby raviol, vyzkoušejte si práci s nástavcem bez náplně.
- Aby se ravioly nelepily na válečky, poprašte plát těsta moukou, než ho mezi válečky vložíte.
- Dbejte na to, aby se náplň v násypce spotřebovala, než se dostanete na konec plátu těsta. (Lžičkou odeberte přebytečnou náplň, aby se nehromadila na válečkách.)
- Aby se ravioly neotvíraly a měly všechny stejný tvar, dejte pozor, aby mělo těsto rovnoměrnou tloušťku a bylo mezi válečky přesně uprostřed.
- Nejlepších výsledků při práci s výrobníkem raviol dosáhnete při použití hladké a ne příliš tekuté náplně.

Vaření raviol

- 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 5 minuty.

Pozn.: Pokud vaříte sladké ravioly, přidejte do vody místo soli 2 lžice cukru.

Údržba a čištění

Viz ilustrace J – K

Nevkládejte výrobek do vody.

Při čištění nástavce

nepoužívejte nože nebo

ostré předměty, abyste ho

nepoškodili.

Při čištění neprotahujte mezi

válečky utěrky ani jiné čisticí

hadříky.

J a **K** Sundejte násypku z nástavce a otevřete plastová vodítka, abyste měli snadný přístup k válečkům.

Nástavec na výrobu raviol

- Poprašte nástavec moukou a pomocí dodávané štětce ho vyčistěte.

Plnicí lžička, plnicí násypka

- Umývejte v teplé mýdlové vodě.

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

Základní těsto na těstoviny

300 g mouky typu 00

120 g celých vajec

100 g žloutků

Těsto na čokoládové těstoviny

275 g mouky typu 00

25 g kakaového prášku

120 g celých vajec

100 g žloutků

Příprava

- 1 Vložte přísady do mísy kuchyňského strojeku.
- 2 Míchejte 2–3 minuty hákem na těsto na rychlost 1–2.
- 3 Spojte směs a ručním hnětením vypracujte hladké těsto.
- 4 Nejlepších výsledků dosáhnete, když těsto zabalíte do potravinové fólie a necháte ho 20 minut odpočinout.
- 5 Vyválejte těsto pomocí nástavce KAX980/KAX99. AOME při nastavení tloušťky na 6.

Náplň ze špenátu a ricotty

250 g ricotty

50 g parmezánu

(nastrouhaného)

100 g čerstvého špenátu

Příprava

- 1 Nechejte špenát zavadnout na pánvi. Potom ho dosucha vymačkejte v utěrce.
- 2 Nakrájejte špenát nadrobno.
- 3 Vložte špenát, ricottu a parmezán do mísy a smíchejte v hladkou náplň.

Pozn.:

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete náplň 60 sekund míchat v kuchyňském robotu.

Čokoládovo- pomerančová náplň

250 g ricotty

20 g kakaového prášku

20 g práškového cukru

*20 g tmavé čokolády (jemně
nastrouhané)*

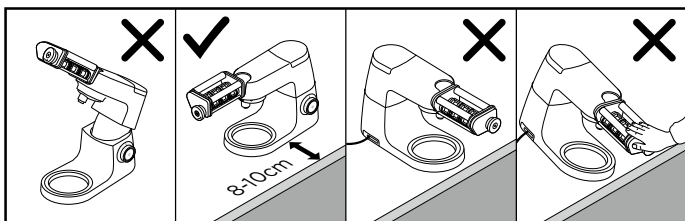
Kůra z 1 pomeranče

Příprava

- 1 Vložte přísady do mísy a smíchejte do hladka.

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 tartozék 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.
- Csak eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékot használjon.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a raviolikészítő tartozéokra.
- 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

KAX93.AOME

- ① Raviolikészítő tartozék
 - A Géptest
 - B Tárcsa
 - C Hengerek
 - D Műanyag terelőlapok
- ② Töltőgarat
- ③ Töltőkanál
- ④ Tisztítókefe

Összeszerelés

Lásd **A** - **B** ábrák

- A** Emelje le a kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét.
- Mielőtt a tartozékot felhelyezné a gépre, vegye le a töltőgaratot, és ügyeljen arra, hogy a műanyag terelőlapok a helyükön legyenek.
- B** A tartozékot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse.

A raviolikészítő tartozék használata

Lásd **C** - **I** ábrák

Nyújtsa ki a tésztát a KAX980 tartozékkal.

A tésztát a 6-os beállítással nyújtsa ki, amely körülbelül 1,2 mm vastagságnak felel meg.

Megjegyzés: ha a tészta nyújtásához a KAX99.AO tartozékot használja, akkor vágja a tésztaalapot megfelelő szélességű csíkokra.

Ügyeljen arra, hogy a tésztaalap ugyanolyan szélességű legyen, mint a hengerek.

C Szórja be liszttel a tésztaalap mindkét oldalát, majd hajtsa félbe.

D Illessze a tésztaalap összehajtott végét a hengerek közé. Egy negyed fordulattal forgassa el a tárcsát balra, hogy átvezesse a tésztaalapot a hengereken és lezárja a tésztaalap végét.

Ellenőrizze a tartozék alatt, hogy a tészta nem ragadt-e be a hengerek közé.

E Válassza el egymástól a tésztaalap két végét, és hajtsa mindegyik lapot a hengerekre.

F Az ábrán látható módon helyezze a töltőgaratot a tésztaalap fölé, és nyomja lefelé, amíg egy kattánást nem hall. A töltőgarat széleinek rá kell feküdnie a raviolikészítőre.

G A tartozék kanállal töltsön a garatba a kiválasztott tölteléből 1-2 kanálnyit. Ügyeljen arra, hogy a töltelék egyenletesen terítse el a garatban, és jusson a sarkokba is. Óvatosan nyomja le a töltelék a kanállal.

H Lassan forgassa a tárcsát balra, és közben ellenőrizze, hogy a raviolilap akadálytalanul jön ki a tartozék alján. Szükség esetén adjon hozzá még töltelék.

Helyezze a raviolit liszttel enyhén beszórt felületre, és hagyja száradni legalább 10 percig.

I A perforáció mentén óvatosan válassza szét a raviolit.

Tanácsok és tippek

- A különféle lisztek eltérhetnek abban, hogy mennyi folyadékot igényelnek. A raviolitészta selymesnek és egyneműnek kell lennie, nem lehet ragadós. Ha a tészta túl ragadós, egy-egy kanállal addig adjon még hozzá lisztet és keverje el, amíg megfelelő nem lesz.
- Mielőtt először készítené töltött raviolit, töltelék adagolása nélkül gyakorolja a tartozék használatát.
- Annak érdekében, hogy a ravioli ne tapadjon a hengerekhez, szórja meg liszttel a tésztaalapot, mielőtt rátenné a hengerekre.
- Ügyeljen arra, hogy a töltelék elfogyjon a töltőgaratban, mielőtt a tésztaalap végére érne. (A kanállal vegye ki a felesleges töltelék, különben a töltelék összegyűlhet a hengereken.)
- Annak érdekében, hogy a raviolik egyformák legyenek és ne nyíljanak szét, ügyeljen arra, hogy a tésztaalap egyenletes vastagságú legyen és ne ferdén fusson be a hengerek közé.
- A raviolikészítő tartozékhoz a nem túl folyékony, sima töltelékek a legmegfelelőbbek.

A ravioli megfőzése

- 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 5 percig, ízlés szerint.

Megjegyzés: Édes ravioli készítése esetén a só helyett 2 evőkanál cukrot adjon a vízhez.

A készülék tisztítása

Lásd **J** – **K** ábrák

Ne merítse a raviolikészítőt vízbe.

Ne használjon kést vagy éles tárgyakat a tartozék tisztításához, mert ezzel

károsíthatja a tartozékot.

Ne vezessen át konyharuhát vagy bármely más tisztítókendőt a hengereken azért, hogy megtisztítsa őket.

J & **K** Vegye le a töltőgaratot a tartozékról, és nyissa ki a műanyag terelőlapokat, hogy könnyen hozzáférjen a hengerekhez.

Raviolikészítő tartozék

- Szórjon lisztet a tartozéokra, és a csomag részét képező kefével tisztítsa meg a tartozékot.

Töltőkanál, töltőgarat

- Meleg, mosogatószeres vízzel mossa le.

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

Tészta alaprecept

300 g liszt (00 minőségű)

120 g egész tojás

100 g tojássárgája

Csokoládés tészta

275 g liszt (00 minőségű)

25 g kakaópor

120 g egész tojás

100 g tojássárgája

Elkészítés módja

- 1 Helyezze a hozzávalókat a konyhagép keverőedényébe.
- 2 Keverje a dagasztókarral 1-2 sebességen 2-3 percig.
- 3 Húzza össze a tésztát egybe, és gyúrja tovább kézzel, amíg sima masszát nem kap.
- 4 A jobb eredmény elérése érdekében göngyölje a tésztát fóliába, és pihentesse 20 percig.
- 5 A tésztát a KAX980/KAX99. AOME tartozékkal nyújtsa ki (6-os állásban).

Spenótos ricottás töltelék

250 g ricotta sajt

50 g parmezán sajt (reszelt)

100 g friss spenót

Elkészítés módja

- 1 A spenótot fonnyassza meg egy serpenyőben. A fonnyasztás után egy konyharuhával összenyomkodva szárítsa meg.
- 2 Vágja apróra a spenótot.
- 3 Helyezze a spenótot, a ricottát és a parmezánt egy edénybe, és jól keverje össze, amíg a töltelék sima nem lesz.

Megjegyzés:

- A legjobb eredmény elérése érdekében a tölteléket egy robotgépben keverje 60 másodpercig.

Narancsos csokoládés töltelék

250 g ricotta sajt

20 g kakaópor

20 g porcukor

20 g étcsokoládé (finomra reszelve)

1 narancs héja

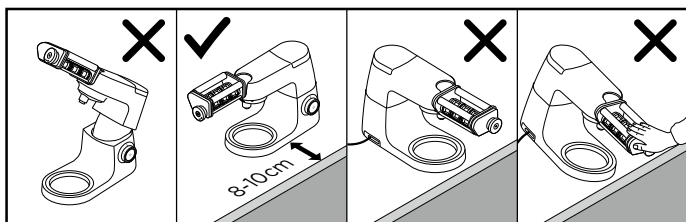
Elkészítés módja

- 1 Öntse a hozzávalókat egy edénybe és keverje simára.

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 zasilającego.
- 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

utratę 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.
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych przystawek.
- Na wykrojniku do ravioli nie kłaść ani nie opierać żadnych przedmiotów.
- 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

KAX93.AOME

- ① Wykrojnik do ravioli
 - A Główny korpus
 - B Pokrętło
 - C Wałki
 - D Plastikowe prowadnice
- ② Podajnik nadzienia
- ③ Łyżeczka do nadzienia
- ④ Pędzelek do czyszczenia

Montaż

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

- A** Zdjąć osłonę gniazda obrotów niskich.
 - Przed przymocowaniem wykrojnika do robota zdjąć podajnik nadzienia i sprawdzić, czy plastikowe prowadnice są wpięte na swoje miejsce.
- B** Układając przystawkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów niskich i przekręcić ją, aby zablokować we właściwym położeniu.

Użytkowanie wykrojnika do ravioli

Zob. ilustracje **C** - **I**

Rozwałkować ciasto na makaron przy pomocy przystawki KAX980. Ciasto rozwałkowywać na ustawieniu 6, które odpowiada grubości ok. 1,2 mm.
Uwaga: korzystając do rozwałkowywania ciasta z przystawki KAX99.A0, płachtę ciasta należy przyciąć do odpowiedniej szerokości. Płachta ciasta musi być tej samej szerokości, co wałki.

- C** Oprószyć obie strony rozwałkowanego ciasta mąką i złożyć na pół.
- D** Złożony koniec ciasta wsunąć pomiędzy wałki. Przekręcić pokrętło o ćwierć obrotu w kierunku

przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wprowadzić ciasto między wałki i zakleić koniec płachty. Sprawdzić pod spodem przystawki, aby mieć pewność, że ciasto nie utknęło pomiędzy wałkami.

E Rozdzielić dwa końce płachty ciasta i każdy umieścić na jednym z wałków.

- F** Na płachcie ciasta umieścić podajnik nadzienia w kierunku wskazanym na ilustracji i dopchnąć go do chwili usłyszenia kliknięcia. Brzegi podajnika powinny dotykać wykrojnika do ravioli.

- G** Za pomocą łyżeczki załączonej w zestawie napełnić podajnik 1-2 łyżeczkami wybranego nadzienia. Nadzienie powinno być równo rozłożone w podajniku, także w jego rogach. Delikatnie nacisnąć nadzienie łyżeczką.

- H** Powoli przekręcić pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, sprawdzając, czy ciasto swobodnie się przemieszcza przez spód przystawki. W razie konieczności dodać więcej nadzienia. Położyć ravioli na lekko oprószonej mąką powierzchni i pozostawić, aby schło przez co najmniej 10 minut.

- I** Oddzielić ravioli od siebie, oddzierając je ostrożnie wzdłuż perforacji.

Porady i wskazówki

- Różne partie produkcyjne mąki mogą wymagać różnej ilości płynów. Przygotowywane ciasto na ravioli powinno być miękkie i gładkie i nie powinno się kleić. Jeżeli ciasto jest zbyt

klejące, należy dodać więcej mąki – po jednej łyżce naraz, mieszając do chwili, aż ciasto robi się gładkie.

- Przed przygotowaniem nadziewanego ravioli po raz pierwszy przećwiczyć używanie przystawki bez wkładania nadzienia.
- Aby zapobiec przyklejaniu się ravioli do wałków, przed wprowadzeniem ciasta pomiędzy wałki oprószyć ciasto mąką.
- Zadbaj o to, by nadzienie w podajniku zostało zużyte przed dojściem do końca płachty ciasta. (Wszelki nadmiar nadzienia usunąć za pomocą łyżeczki załączonej w zestawie; w przeciwnym wypadku nadzienie może zacząć gromadzić się na wałkach.)
- Aby ravioli się nie otwierało oraz aby wszystkie były tego samego kształtu, płachta ciasta powinna być jednolitej grubości i być wycentryowana pomiędzy wałkami.
- Najlepsze wyniki pracy wykrojnika do ravioli daje stosowanie nadzienia o gładkiej i dość gęstej konsystencji (konsystencja nie może być zbyt wodnista).

Gotowanie ravioli

- 1 Zagotować wodę w garnku wypełnionym do trzech czwartych pojemności.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony www.kenwoodworld.com.

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 10 minut (do smaku).

Uwaga: gotując ravioli na słodko, sól zastąpić 2 łyżkami stołowymi cukru.

Konserwacja i czyszczenie

Zob. ilustracje J – K

Nie zanurzać wykrojnika do ravioli w wodzie.

Do czyszczenia przystawki nie używać noży ani ostrych przedmiotów, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.

Przez wałki nie należy przepuszczać ściereczek ani ręczników kuchennych w celu wyczyszczenia wałków.

J i K Zdjąć podajnik z przystawki i otworzyć plastikowe prowadnice, aby uzyskać łatwy dostęp do wałków.

Wykrojnik do ravioli

- Oprószyć wykrojnik mąką i użyć załączonego w zestawie pędzla do wyczyszczenia wykrojnika.

Łyżeczka do nadzienia, podajnik nadzienia

- Umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymagania 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 przelać 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

Zwykłe ciasto na makaron

300 g mąki klasy 00
120 g całych jaj
100 g żółtek

Ciasto na makaron czekoladowy

275 g mąki klasy 00
25 g kakao w proszku
120 g całych jaj
100 g żółtek

Sposób przygotowania

- 1 Składniki umieścić w misce robota.
- 2 Mieszać za pomocą haka do ciasta na prędkości 1-2 przez 2-3 minuty.
- 3 Zgarnąć składniki razem i ugniatać ręcznie aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 4 Aby uzyskać najlepsze wyniki, owinąć ciasto folią spożywczą i zostawić, by odpoczęło przez 20 minut.
- 5 Rozwałkować ciasto za pomocą przystawki KAX980/KAX99.AOME na ustawieniu 6.

Nadzienie ze szpinaku i ricotty

250 g ricotty
50 g parmezanu (startego)
100 g świeżego szpinaku

Sposób przygotowania

- 1 Podsmażyć szpinak na patelni. Gdy zmniejszy objętość, przy użyciu kuchennej ściereczki odcisnąć z niego wodę.
- 2 Drobnio posiekać szpinak.
- 3 Umieścić szpinak, ricottę i parmezan w misce i dobrze zmiksować, aby uzyskać nadzienie o gładkiej konsystencji.

Uwaga:

- Najlepsze wyniki daje zmiksowanie nadzienia za pomocą robota kuchennego przez 60 sekund.

Nadzienie czekoladowo-pomarańczowe

250 g ricotty
20 g kakao w proszku
20 g cukru pudru
20 g ciemnej czekolady (startej na drobno)
Skórka z jednej pomarańczy

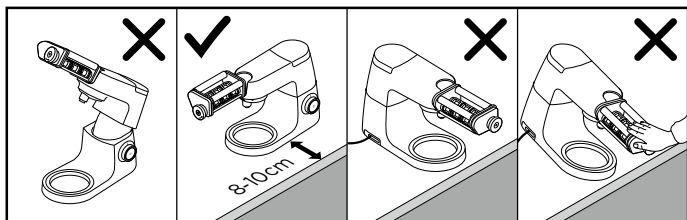
Sposób przygotowania

- 1 Składniki umieścić w misce i zmiksować do uzyskania gładkiej konsystencji.

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 неустойчивости 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.
- Никогда не пользуйтесь насадкой, не входящей в комплект поставки.
- Не помещайте предметы на равиоли мейкер.
- 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

КАХ93.АОМЕ

- ① Насадка-равиоли мейкер
 - A Основной корпус
 - B Регулятор
 - C Роллеры
 - D Пластмассовые формы
- ② Воронка для заполнения
- ③ Ложка для заполнения
- ④ Щетка для чистки

Сборка

См. схемы A – B

- A** Поднимите крышку низкоскоростного гнезда.
- Перед установкой насадки на кухонную машину снимите воронку для заполнения и убедитесь в том, что пластмассовая форма зафиксирована на месте.
- B** Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца.

Как пользоваться насадкой-равиоли мейкером

См. схемы C – I

Раскатайте пасту, используя насадку КАХ980.

Раскатайте пасту, установив настройку 6, что примерно соответствует толщине 1.2 мм.

Примечание: Если вы используете насадку КАХ980 для раскатки пасты, разрежьте полотно для пасты на отрезки соответствующей ширины. Ширина полотна для пасты должна соответствовать ширине роллеров.

- C** Обсыпьте полотно для пасты мукой с обеих сторон и сложите его вдвое.

- D** Вставьте сложенный конец полотна для пасты между роллерами. Поверните регулятор против часовой стрелки на четверть поворота, чтобы пропустить пасту через роллеры и запечатать конец полотна для пасты. Осмотрите нижнюю часть насадки, чтобы убедиться, что паста не застряла между роллерами.

- E** Разъедините оба конца полотна для пасты и поместите каждое полотно на роллеры.

- F** Поместите воронку для заполнения на полотно из теста, направив ее так, как показано на рисунке, и подтолкните вниз до щелчка. Края воронки должны соприкасаться с ravioli мейкером.

- G** Используя ложку из комплекта поставки, поместите в воронку 1-2 ложки начинки по вашему выбору. Убедитесь в том, что начинка равномерно распределена в воронке, вплоть до заполнения углов. Осторожно нажимайте на начинку ложкой движением вниз.

- H** Медленно поверните регулятор против часовой стрелки, следя за тем, чтобы полотно ravioli свободно продвигалось через дно насадки. При необходимости добавляйте начинки.

Поместите ravioli на слегка обсыпанную мукой поверхность и оставьте посушиться в течение как минимум 10 минут .

- I** Разделите полотно на отдельные ravioli, осторожно разрывая его вдоль перфорированных отверстий.

Советы

- Объем необходимой жидкости может варьироваться в зависимости от партии муки. Тесто для пасты равиоли должно быть мягким, гладким и не липким. Если тесто слишком липкое, следует добавить постепенно по столовой ложке муки и перемешивать до тех пор, пока оно не станет гладким.
- Перед тем, как в первый раз готовить равиоли с начинкой, потренируйтесь в использовании насадки без добавления начинки.
- Для того, чтобы равиоли не прилипали к роллерам, обсыпайте полотно из теста мукой перед тем, как пропускать его через роллеры .
- Начинку в воронке следует использовать до того, как вы “дойдете” до конца полотна из теста. (Для удаления избытков начинки пользуйтесь ложкой, иначе начинка может осесть на роллерах).
- Для того, чтобы равиоли не раскрывались и были единообразной формы, полотно для пасты должно быть равномерной толщины и расположено по центру между роллерами.
- С насадкой-равиоли мейкер лучше всего сочетаются не слишком жидкие начинки с однородной консистенцией.

Как отваривать равиоли

- 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 5 минут, по вкусу.

Если вы готовите сладкие равиоли, замените соль двумя столовыми ложками сахара.

Уход и очистка

См. схемы **J** - **K**

Не погружайте в воду насадку равиоли мейкер.

Для чистки насадки не пользуйтесь ножами или острыми предметами, так как это может привести к ее повреждению.

Для чистки роллеров не пропускайте через них кухонные полотенца или другие ткани для чистки.

J & **K** Снимите воронку с насадки и откройте пластмассовую форму для легкого доступа к роллерам.

Насадка-равиоли мейкер.

- Обсыпьте насадку мукой и используйте щетку из комплекта поставки для чистки.

Ложка для наполнения, Воронка для наполнения

- Мыть в теплой мыльной воде

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.

- 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

Тесто для простой пасты

300 г муки "00"
120 г цельных яиц
100 г яичных белков

Тесто для шоколадной пасты

275 г муки "00"
25 г какао порошка
120 г цельных яиц
100 г яичных белков

Способ приготовления

- 1 Поместите ингредиенты в чашу для смешивания вашей кухонной машины.
- 2 Смешайте, используя крючок для теста, на скоростях 1-2 в течение 2-3 минут.
- 3 Соберите смесь и месите вручную до образования гладкого теста.
- 4 Для лучших результатов заверните тесто в кулинарную пленку и оставьте на 20 минут.
- 5 Раскатайте тесто, используя

насадки KAX980/KAX99.
AOME и настройку 6.

Начинка из шпината и рикотты

250 г сыра «рикотта»
50 г сыра пармезан (тертого)
100 г свежего шпината

Способ приготовления

- 1 Размягчите шпинат, подогрев его на сковороде. Затем просушите, плотно сжав в полотенце.
- 2 Нарежьте шпинат на мелкие кусочки.
- 3 Поместите шпинат, рикотту и пармезан в чашу и хорошо перемешайте до образования однородной начинки.

Примечание

- Для лучших результатов приготовьте начинку на кухонной машине, перемешав ингредиенты в течение 60 минут.

Начинка из шоколада и апельсина

250 г сыра «рикотта»

20 г какао порошка

20 г сахарной пудры

*20 г темного шоколада (мелко
натертого)*

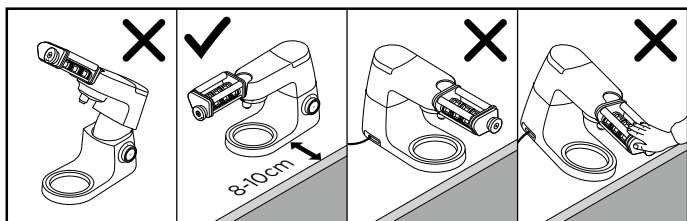
Цедра одного апельсина

Способ приготовления

- 1 Поместите ингредиенты в чашу и смешайте до образования однородной массы.

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.
- Саусақтарыңызды 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.
- Құрылғыңызды жиекке жақын жерде немесе көлемі жағынан кішірек болған беткейде жұмыс істетпеңіз немесе саптамасы салынған кезде оған артық күш түсірмеңіз, себебі бұл құрылғының тұрақсызданып, аударылып кетуіне, солайша жарақат алуға себеп боулы мүмкін.



- Араластырғыштың басын бекітілген қондырғымен қозғап көтермеңіз, ас машина тұрақсыз болуы мүмкін.
- Рұқсат етілмеген саптаманы ешқашан қолданбаңыз.
- Равиоли жасауға арналған саптаманың үстіне зат қоймаңыз.
- Қосымша қауіпсіздік нұсқауларын асүй комбайнының нұсқаулығынан қараңыз.

Бұл саптама Айналма байланыс 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

KAХ93.А0МЕ

- ① Равиоли жасауға арналған саптама
 - A Негізгі корпусы
 - B Бұрауыш
 - C Роликтер
 - D Пластик бағыттауыштар
- ② Салу хоппері
- ③ Салғыш қасық
- ④ Тазалау қылшағы

Жинақтау үшін

A - B суреттерін қараңыз

- A** Баяу жылдамдықты шығыс қақпағын көтеріп шығарыңыз.
 - Саптаманы комбайнға бекітпес бұрын, салу хопперін алып, пластик бағыттауыштардың өз

орындарына бекітілуін тексеріңіз.

- В** Саптама көрсетілген орында болса, баяу жылдамдықты шығысқа орналастырып, орнына бұрап құлыптаңыз.

Равиоли жасауға арналған саптаманы пайдалану

- С – І суреттерін қараңыз**
КАХ980 саптамасы көмегімен қамырды жайыңыз.
Қамырды шамамен 1.2 мм қалыңдыққа сәйкес келетін 6-параметрмен жайыңыз.
Ескертпе: қамыр жаю үшін КАХ99.А0 саптамасын пайдалансаңыз, қамыр жаймасын сәйкес енімен кесіңіз.

Қамыр жаймасының ені роликтер еніне сәйкес келуін тексеріңіз.

- С** Қамыр жаймасының екі жағына ұн сеуіп, екіге қабаттаңыз.
- Д** Қамыр жаймасының бүктелген шетін роликтер арасына салыңыз. Қамырды роликтен өткізіп, шетін тығыздау үшін, бұрауышты сағат тілінің бағытына қарсы ширек айналымда бұраңыз. Саптаманың астыңғы жағында қамыр қалып қоймауын тексеріңіз.
- Е** Қамыр жаймасының екі шетін ажыратып, әр жайманы роликке орналастырыңыз.
- Ғ** Салу хопперін қамыр жаймасының үстіне суретте көрсетілген бағытта қойып, сырт еткенше басыңыз. Хоппер жиектері равиоли жасауға құралына жанасуы керек

- Г** Бірге берілген қасықты пайдаланып, қалаған салманы хопперге 1–2 қасық толтырып салыңыз. Салманың хоппер ішінде, бұрыштарында біркелкі салынуын тексеріңіз. Үстінен қасықпен ақырын басыңыз.

- Н** Равиоли саптаманың төменгі жағынан еркін өтуін қадағалап отырып, бұрауышты сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз. Қажетіне қарай салма салыңыз. Равиолиді ұн себілген бетке қойып, кемінде 10 минут кептіріп қойыңыз.

- І** Равиолиді саңылаулары арқылы ақырын ажыратыңыз.

Ұсыныстар мен кеңестер

- Әртүрлі қаптағы ұн қажет сұйықтық мөлшеріне сәйкес әртүрлі болады. Равиоли қамырын илеген кезде, қамыр жұмсақ, тегіс болуы әрі жабысқақ болмауы керек. Қамыр тым жабысқақ болса, бір шай қасықтан қосымша ұн қосып, қамыр біртекті болғанша араластырыңыз.
- Салма салынған равиолиді алғаш жасамас бұрын, саптаманы салмасыз пайдаланып көріңіз.
- Равиоли роликтерге жабысып қалмас үшін, роликке салмас бұрын, қамыр жаймасына ұн себіңіз.
- Қамыр жаймасының шеті шықпас бұрын, хоппердегі салманың таусылуын тексеріңіз. (Салма қалдығын кетіру үшін қасықты пайдаланыңыз, әйтпесе роликте салма жиналып қалады).

- Равиоли ашылып қалмауы және пішіндері бірдей болуы үшін, қамыр қалыңдығы біркелкі болуын және роликтер ортасында орналасуын тексеріңіз.
- Равиоли жасауға арналған саптама үшін тым сұйық емес жұмсақ салма пайдаланыңыз.

Равиолиді 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 5 минут қайнатыңыз.

Ескертпе: Егер тәтті равиоли пісіріп жатқан болсаңыз, тұздың орнына 2 ас қасық құмшекер салыңыз.

Күту және тазалау

J – K суреттерін қараңыз

Равиоли жасауға арналған саптаманы суға батыруға болмайды.

Саптаманы тазалау үшін пышақ немесе өткір заттар пайдаланбаңыз, өйткені бұл саптаманы зақымдауы мүмкін. Роликтерді тазалау үшін арасынан қол орамал немесе басқа шүберек өткізуге болмайды.

J & K Хопперді саптамадан алып, роликтерге оңай қол жеткізу үшін, пластик бағыттауыштарды ашыңыз.

Равиоли жасауға арналған саптама

- Саптаманы тазалау үшін, оған ұн сеуіп, бірге берілген қылшақты пайдаланыңыз.

Салғыш қасық, салу хоппері

- Жылы сабынды суда жуыңыз.

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

Кәдімгі макарон қамыры

300 г “00” ұны

120 г бүтін жұмыртқа

100 г жұмыртқа сарысы

Шоколадты макарон қамыры

275 г “00” ұны

25 г какао ұнтағы

120 г бүтін жұмыртқа

100 г жұмыртқа сарысы

Әдісі

- 1 Ингредиенттерді асүй комбайнының араластыру табағына салыңыз.
- 2 Қамыр ілмегімен 2–3 минут 1–2 жылдамдықта араластырыңыз.
- 3 Қоспаны біріктіріп, қолмен жұмсақ қамыр илеңіз.
- 4 Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін қамырды пленкамен орап, 20 минутқа қалдырыңыз.
- 5 Дайын қамырды КАХ980/КАХ99.АОМЕ саптамасымен 6-параметрде жайыңыз.

Саумалдық және рикотта салмасы

250 г рикотта ірімшігі

50 г пармезан ірімшігі

(үккіштен өткен)

100 г балғын саумалдық

Әдісі

- 1 Саумалдықты табада қуырыңыз. Қуырылғаннан кейін, ылғалын орамалмен құрғатыңыз.
- 2 Саумалдықты майдалап тураңыз.
- 3 Саумалдықты, рикоттаны және пармезанды табаққа салып, біртегіс қоспа болғанша араластырыңыз.

Ескертпе:

- Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, салманы турағыштан өткізіп, 60 с блендермен араластырыңыз.

Шоколадты апельсин салмасы

250 г рикотта ірімшігі

20 г какао ұнтағы

20 г қант ұнтағы

20 г қоңыр шоколад (жақсы ұсақталған)

1 апельсин цедрасы

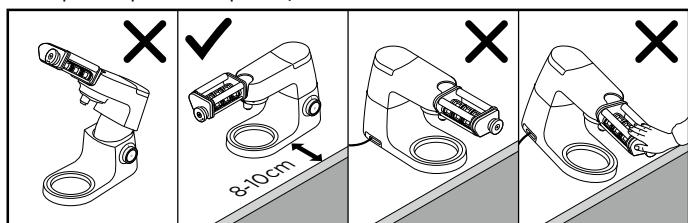
Әдісі

- 1 Ингредиенттерді табаққа салып, біртегіс болғанша араластырыңыз.

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.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην στηρίζετε αντικείμενα πάνω στο εξάρτημα για ραβιόλια.
- 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

KAX93.AOME

- ① Εξάρτημα για ραβιόλια
 - A Κυρίως σώμα
 - B Περιστροφικός
διακόπτης
 - C Εξάρτημα ανοίγματος
φύλλου
 - D Πλαστικοί οδηγοί
- ② Χοάνη γέμισης
- ③ Κουτάλι γέμισης
- ④ Βουρτσάκι καθαρισμού

Συναρμολόγηση

Ανατρέξτε στις εικόνες

A - B

- A** Αφαιρέστε το κάλυμμα
της υποδοχής χαμηλής
ταχύτητας.
- Προτού τοποθετήσετε το
εξάρτημα στη συσκευή
σας, αφαιρέστε τη χοάνη
γέμισης και βεβαιωθείτε ότι
οι πλαστικοί οδηγοί έχουν
ασφαλίσει σωστά.
- B** Κρατώντας το εξάρτημα
στη θέση που φαίνεται
στην εικόνα, τοποθετήστε
το στην υποδοχή χαμηλής
ταχύτητας και στρέψτε το
για να ασφαλίσει στη θέση
του.

Πώς να
χρησιμοποιείτε
το εξάρτημα για
ραβιόλια

Ανατρέξτε στις εικόνες

C - I

**Ανοίξτε τα ζυμαρικά,
χρησιμοποιώντας το εξάρτημα
KAX980.**

**Ανοίξτε τα ζυμαρικά
χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση
6, η οποία αντιστοιχεί σε
πάχος περίπου 1,2 mm.**

**Σημείωση: εάν χρησιμοποιείτε
εξάρτημα KAX99.AO για το
άνοιγμα των ζυμαρικών,
κόψτε το φύλλο στο σωστό
πλάτος.**

**Βεβαιωθείτε ότι το φύλλο
έχει το ίδιο πλάτος με τους
πλάστες.**

C Πασπαλίστε και τις δύο
πλευρές του φύλλου με
αλεύρι και διπλώστε στη
μέση.

D Τοποθετήστε τη διπλωμένη
άκρη του φύλλου
ανάμεσα στους πλάστες.
Στρέψτε τον διακόπτη
αριστερόστροφα κατά το
ένα τέταρτο μίας πλήρους
περιστροφής για να
περάσετε τη ζύμη μέσα
από τους πλάστες και για
να σφραγίσετε την άκρη
του φύλλου.

Ελέγξτε το κάτω μέρος
του εξαρτήματος, για να
βεβαιωθείτε ότι η ζύμη
δεν έχει κολλήσει ανάμεσα
στους πλάστες.

E Χωρίστε τα δύο μέρη του
φύλλου και τοποθετήστε
κάθε μέρος πάνω στους
πλάστες.

F Τοποθετήστε τη χοάνη
γέμισης πάνω από
το φύλλο ζύμης με
την κατεύθυνση που
υποδεικνύεται, πιέστε
προς τα κάτω έως
ότου ακούσετε έναν

χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».

Οι άκρες της χοάνης θα πρέπει να ακουμπούν το εξάρτημα για ραβιόλια

G

Χρησιμοποιώντας το κουτάλι που παρέχεται, γεμίστε τη χοάνη με 1-2 κουταλιές της γέμισης που προτιμάτε. Φροντίστε να απλώσετε τη γέμιση ομοιόμορφα μέσα στη χοάνη, ώστε να φτάνει μέχρι τις γωνίες. Πατήστε ελαφρά τη γέμιση με το κουτάλι.

H

Στρέψτε αργά τον περιστροφικό διακόπτη αριστερόστροφα, ελέγχοντας εάν το φύλλο ζύμης περνάει άνετα μέσα από το κάτω μέρος του εξαρτήματος. Προσθέστε περισσότερη γέμιση, εάν χρειάζεται.

Τοποθετήστε τα ραβιόλια πάνω σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και αφήστε τα να στεγνώσουν για τουλάχιστον 10 λεπτά.

I

Χωρίστε τα ραβιόλια κόβοντας προσεκτικά κατά μήκος των διατρήσεων

Συμβουλές και υποδείξεις

- Οι διαφορετικές δόσεις αλευριού μπορεί να απαιτούν διαφορετική ποσότητα υγρού. Η ζύμη για τα ραβιόλια πρέπει να είναι μαλακή και λεία και να μην κολλάει. Εάν η ζύμη κολλάει υπερβολικά, προσθέστε επιπλέον αλεύρι, μια κουταλιά της σούπας κάθε φορά, μέχρι να μαλακώσει η ζύμη.
- Προτού παρασκευάσετε γεμιστά ραβιόλια για πρώτη φορά, εξασκηθείτε στη χρήση του εξαρτήματος χωρίς να προσθέσετε γέμιση.

- Για να μην κολλήσουν τα ραβιόλια στους πλάστες, πασπαλίστε το φύλλο ζύμης με αλεύρι προτού το τοποθετήσετε στους πλάστες.
- Βεβαιωθείτε ότι η γέμιση μέσα στη χοάνη έχει χρησιμοποιηθεί προτού φτάσετε στο τέλος του φύλλου ζύμης. (Χρησιμοποιήστε το κουτάλι για να αφαιρέσετε τυχόν γέμιση που περισσεύει, διαφορετικά η γέμιση μπορεί να κολλήσει στους πλάστες)
- Προκειμένου τα ραβιόλια να μην ανοίγουν και να έχουν ομοιόμορφο σχήμα, φροντίστε το φύλλο ζύμης να έχει ομοιόμορφο πάχος και να είναι σωστά κεντραρισμένο ανάμεσα στους πλάστες.
- Το καλύτερο είδος γέμισης για το Εξάρτημα για ραβιόλια είναι η μαλακή αλλά όχι πολύ υγρή γέμιση.

Πώς να μαγειρεύετε τα ραβιόλια

- 1 Γεμίστε τα τρία τέταρτα της κατσαρόλας 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 5 λεπτά σύμφωνα με την προτίμησή σας.
- Σημείωση: Εάν φτιάχνετε γλυκά ραβιόλια, αντικαταστήστε το αλάτι με 2 κουτ. σούπας ζάχαρη.

Φροντίδα και καθαρισμός

Ανατρέξτε στις εικόνες

J - K

Μην βυθίζετε το Εξάρτημα για ραβιόλια σε νερό.

Μην χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε το εξάρτημα, καθώς κάτι τέτοιο θα μπορούσε να του προκαλέσει φθορά.

Μην περνάτε πετσέτες κουζίνας ή οποιοδήποτε άλλο πανί καθαρισμού ανάμεσα από τους πλάστες για να τους καθαρίσετε.

J και **K** Αφαιρέστε τη χοάνη από το εξάρτημα και ανοίξτε τους πλαστικούς οδηγούς, για να έχετε εύκολη πρόσβαση στους πλάστες.

Εξάρτημα για ραβιόλια

- Πασπαλίστε το εξάρτημα με αλεύρι και χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι που παρέχεται για να το καθαρίσετε.

Κουτάλι γέμισης, Χοάνη γέμισης

- Πλύνετε με ζεστή σαπουνάδα.

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

Απλή ζύμη για ζυμαρικά

300 γρ. αλεύρι τύπου 00

120 γρ. ολόκληρα αβγά

100 γρ. κρόκους αβγών

Ζύμη για ζυμαρικά σοκολάτας

275 γρ. αλεύρι τύπου 00

25 γρ. κακάο σε σκόνη

120 γρ. ολόκληρα αβγά

100 γρ. κρόκους αβγών

Εκτέλεση

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στο μπολ ανάμειξης της Κουζινομηχανής σας.
- 2 Αναμείξτε με το εξάρτημα ζυμώματος στις ταχύτητες 1-2 για 2-3 λεπτά.
- 3 Μαζέψτε το μείγμα και ζυμώστε με το χέρι, έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη ζύμη.
- 4 Για καλύτερα αποτελέσματα, τυλίξτε τη ζύμη σε πλαστική μεμβράνη και αφήστε τη να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.
- 5 Ανοίξτε τη ζύμη, χρησιμοποιώντας το εξάρτημα KAX980/KAX99. AOME στη ρύθμιση 6.

Γέμιση με σπανάκι και ρικότα

250 γρ. ρικότα

50 γρ. παρμεζάνα (τριμμένη)

100 γρ. φρέσκο σπανάκι

Εκτέλεση

- 1 Μαράνετε το σπανάκι σε τηγάνι. Αφού μααραθεί, στείψτε το για να φύγουν τα υγρά του, χρησιμοποιώντας πετσέτα κουζίνας.
- 2 Ψιλοκόψτε το σπανάκι.

- 3 Τοποθετήστε το σπανάκι, τη ρικότα και την παρμεζάνα σε μπολ και αναμείξτε καλά, έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη γέμιση.

Σημείωση:

- Για καλύτερα αποτελέσματα, περάστε τη γέμιση από επεξεργαστή τροφίμων και αναμείξτε για 60 δευτ.

Γέμιση σοκολάτα πορτοκάλι

250 γρ. ρικότα

20 γρ. κακάο σε σκόνη

20 γρ. ζάχαρη άχνη

20 γρ. μαύρη σοκολάτα (ψιλο-τριμμένη)

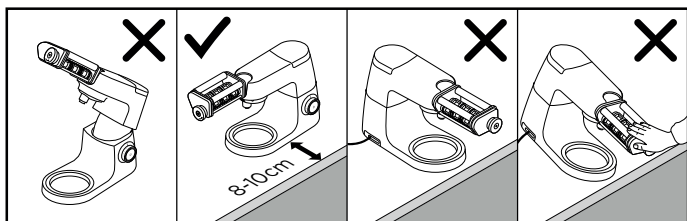
Ξύσμα από 1 πορτοκάλι

Εκτέλεση

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και αναμείξτε έως ότου ομογενοποιηθούν.

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.
- Nikdy nepoužívajte neschválený nadstavce.
- Neukladajte predmety navrch nadstavca na výrobu Ravioli.
- 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

KAX93.AOME

- ① Nadstavce na výrobu Ravioli
A Hlavná časť
B Otočný gombík
C Valčeky
D Plastové vodítka
- ② Plniaca násypka
- ③ Plniaca lyžica
- ④ Čistiaca kefka

Montáž

Pozrite si ilustrácie **A** - **B**.

- 1 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť.
 - Pred montážou príslušenstva k stroju, odstráňte plniacu násypku a skontrolujte, že plastové vodítka sú zacvaknuté na svojom mieste.

B Príslušenstvo držte v znázornenej polohe, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.

Na použitie nadstavca na výrobu Ravioli

Pozrite si ilustrácie C – I.

Vyvalkajte cesto použitím nadstavca KAX980.

Vyvalkajte cesto na nastavenie 6, ktoré zodpovedá hrúbke približne 1,2 mm.

Poznámka: ak na valkanie cesta používate nadstavec KAX99.

AO, nakrájajte plát cesta na správnu hrúbku.

Uistite sa, že hrúbka plátu cesta je rovnaká ako valčeky.

C Posypte múkou plát cesta na oboch stranách a preložte ho napoly.

D Vložte preložený koniec plátu cesta medzi valčeky. Otočte otočný gombík proti smeru hodinových ručičiek o štvrtinu otáčky na posunutie cesta cez valčeky auzatvorenie konca plátu cesta.

Skontrolujte pod nadstavcom, či cesto nie je zachytené medzi valčkami.

E Oddelte oba konce plátu cesta od seba a položte každý plát cez valčeky.

F Umiestnite plniacu násypku na plát cesta v zobrazenom smere, a stlačte nadol, až kým nebudete počuť „kliknutie“. Kraje násypky by sa mali dotýkať nadstavca na výrobu Ravioli.

G Pomocou dodanej lyžice naplňte násypku 1-2 lyžicami zvolenej plnky. Uistite sa, že plnka je rovnomerne rozdelená v násypke, vrátane rohov. jemne zatlačte na náplň lyžičkou.

H Pomaly otáčajte otočný gombík proti smeru hodinových ručičiek a skontrolujte, že plát Ravioli voľne vychádza von zo spodku nadstavca. V prípade potreby doplňte plnku.

Umiestnite Ravioli na povrch jemne posypaný múkou a nechajte ich vyschnúť po dobu najmenej 10 minút.

I Ravioli oddelte od seba opatrným roztrhnutím pozdĺž perforácií.

Rady a tipy

- Rôzne šarže múky sa môžu líšiť z hľadiska množstva potrebnej tekutiny. Pri príprave cesta na ravioli, cesto by malo byť mäkké a hladké a nelepivé. Ak je cesto príliš lepivé, pridajte viac múky po lyžiciach a miešajte, kým sa nedosiahne hladké cesto.
- Predtým, ako budete robiť plnené Ravioli prvýkrát, nacvičte si postup použitím nadstavca bez vloženia plnky.
- Aby ste predišli prilepeniu Ravioli o valčeky, posypte plát cesta múkou, predtým ako ho vložíte do valčekov.
- Uistite sa, že plnka v násypke bude použitá predtým, ako dosiahnete koniec plátku cesta. (Použite lyžicu na odstránenie prebytočnej plnky, inak sa plnka môže usadzovať na valčekoch).
- Aby ste predišli tomu, že Ravioli sa otvoria a aby dosahovali rovnaký tvar, uistite sa, že hrúbka plátu cesta je všade rovnaká a že plát je vycentrovaný medzi valčkami.
- Pre nadstavec na výrobu Ravioli sa najlepšie hodia hladké plnky, ktoré nie sú príliš tekuté.

Varenie vášho Ravioli

- 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 5 minúty ich varte na miernom ohni.

Poznámka: A varíte sladké ravioli, namiesto soli dajte do vody 2 polievkové lyžice cukru.

J & K Odoberte násypku z nadstavca a otvorte plastové vodítka pre jednoduchý prístup k valčekom.

Nadstavec na výrobu Ravioli

- Posypte nadstavec múkou a použite dodaný štetec na vyčistenie nadstavca.

Plniaca lyžica, plniaca násypka

- Umyte teplou saponátovou vodou.

Ošetrovanie a čistenie

Pozrite si ilustrácie J - K.

Nadstavec na výrobu Ravioli neponárajte do vody.

Na čistenie nadstavca nepoužívajte nože ani ostré predmety, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nadstavca. Neposúvajte utierky na riad ani iné čistiace utierky cez valčeky, aby ste ich vyčistili.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto doplnku narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním 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 odneste 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

Cesto na obyčajné cestoviny

300g múky typu „00“
120g celých vajíčok
100g vaječných žĺtkov

Čokoládové cesto

275g múky typu „00“
25g kakaového prášku
120g celých vajíčok
100g vaječných žĺtkov

Spôsob

- 1 Vložte prísady do miešacej misy vášho kuchynského robota
- 2 Zmiešajte miesiacim hákom a cesto na rýchlosti 1-2 po dobu 2-3 minút.
- 3 Zhromaždite zmes a ručne hneťte, až kým nedosiahnete hladké cesto.
- 4 Pre najlepšie výsledky zabaľte cesto do potravinovej fólie a nechajte ho odpočívať po dobu 20 minút.
- 5 Valkajte cesto použitím vášho nastavca KAX980/KAX99. AOME na nastavení 6.

Špenátová a ricottová plnka

250g syru ricotta
50g syru parmezán
100g čerstvého špenátu

Spôsob

- 1 Špenát jemne zohrejte v panvici, až zvädne. Po zvädnutí ho usušte kuchynskou utierkou.
- 2 Špenát nasekajte nadrobno.
- 3 Dajte špenát, ricottu a parmezán do misy a dobre ich premiešajte, aby ste vytvorili jemnú plnku.

Poznámka:

- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete kuchynský robot a mixujete plnku po dobu 60 sekúnd.

Čokoládová pomarančová plnka

250g syru ricotta
20g kakaového prášku
20g práškového cukru
20g tmavej čokolády (jemne postrúhanej)
Pomarančová kôra z 1 pomaranča

Spôsob

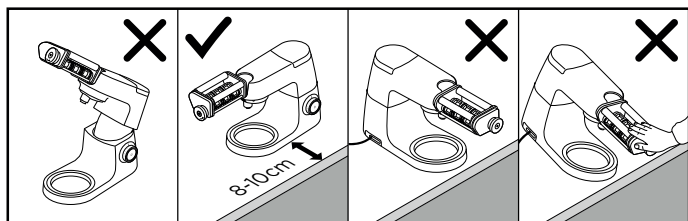
- 1 Vložte prísady do miešacej misy a miešajte dohľadka.

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 одяг 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.
- Ніколи не використовуйте насадки від сторонніх виробників.
- Не кладіть сторонні предмети на поверхню насадки для равіолі.
- 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.

Показчик

КАХ93.А0МЕ

- ① Насадка для равіолі
 - А Корпус насадки
 - В Регулятор швидкості
 - С Валики
 - Д Пластикові направляючі
- ② Приймальне жерло
- ③ Ложка для начиння
- ④ Щітка для очищення

Збирання

Див. малюнки **A** – **B**

- A** Підніміть кришку низькошвидкісного приводу.
- Перед встановленням насадки на машину зніміть приймальне жерло і впевніться, що пластикові направляючі встановлено правильно.

В Візьміть насадку, як показано на рисунку, піднесіть до низькошвидкісного приводу та вкрутіть в нього.

Використання насадки для равіолі

Див. рисунки **С – **І****

Пропустіть тісто для макаронів крізь насадку КАХ980.

Пропустіть тісто для макаронів відповідно до налаштування 6, у якому товщина тіста

дорівнює приблизно 1,2 мм.

Примітка: у разі використання насадки КАХ99.А0 для пропускання тіста для макаронів наріжте листи тіста необхідної ширини.

Впевніться, що листи тіста для макарон і валики мають однакову ширину.

С Присипте борошном обидві сторони листа макаронного тіста і зігніть лист навпіл.

Д Вставте лист тіста для макарон зігнутим краєм між валиками. Поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки на чверть оберту для пропускання тіста через валики і злипання зігнутого краю тіста. Перевірте нижню частину насадки і упевніться, що тісто не застрягло між валиками.

Е Відокремліть два краї тіста для макарон і розташуйте окремий лист над валиками.

Ф Вставте приймальне жерло поверх тістового листа у вказаному напрямку і проштовхніть його до характерного клацання.

Краї жерла повинні торкатися насадки для равіолі.

Г Ложкою з комплекту заповніть жерло 1-2 повними ложками необхідного начиння. Впевніться, що начиння розподілено рівномірно по жерлу, зокрема по кутах. Обережно притисніть начиння ложкою.

Н Повільно поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки, перевіряючи, що лист равіолі вільно проходить крізь нижню частину насадки. Додайте більше начиння за необхідністю.

Викладіть равіолі на поверхню, злегка притрушену борошном і дайте равіолі висохнути протягом 10 хвилин.

І Відокремліть равіолі один від одного акуратно розірвавши їх по просікам.

Підказки та поради

- Різні порції борошна можуть змінюватися відповідно до необхідної кількості води. Під час приготування тісто для равіолі повинно бути м'яким, однорідним і не липким. Якщо тісто занадто липке, додайте окремо ще одну столову ложку борошна і продовжуйте замішувати тісто до однорідності.
- Перед першим приготуванням равіолі з начинням, потренуйтеся у використанні насадки без додавання будь-якого начиння.
- Для запобігання прилипанню равіолі до валиків, присипте лист

тіста для макаронів борошном перед подаванням листа до валиків.

- Впевніться, що начиння в жерлі використано до того, як крізь валики буде проходити край тістового листа. (Використовуйте ложку для видалення залишків начиння, інакше начиння може накопичуватися на валиках).
- Для запобігання розриву равіолі і збереження однакової форми впевніться, що лист тіста для макаронів має рівномірну товщину і розташований між валиками.
- Однорідне начиння, яке містить не дуже велику кількість рідини, найкраще підходить для насадки для равіолі.

Для приготування равіолі

- 1 Закип'ятить три чверті каструлі води. Додайте сіль за смаком
- 2 Для запобігання склеювання макаронів можна додати у воду невелику кількість оливкової олії.

- 3 Додайте макарони і обережно кип'ятити приблизно 5 хвилини за смаком.

Примітка: при приготуванні солодких равіолі використовуйте замість солі 2 ст. ложки цукру.

Догляд та чищення

Див. малюнки J – K

Не занурюйте насадку для равіолі у воду.

Не використовуйте ножі або гострі предмети для очищення насадки, оскільки це може спричинити пошкодження насадки.

Не пропускайте крізь валики з метою їх очищення кухоні рушники або інші тканини.

J і K Зніміть жерло з насадки і відкрийте пластикові направляючі для полегшення доступу до валиків.

Насадка для равіолі

- Для очищення насадки присипте насадку борошном і використайте щітку з комплекту.

Ложка для начиння, приймальне жерло

- Вимийте в мильній гарячій воді.

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

Стандартне тісто для макаронів

300 г борошна типу 00
120 г розбитих яєць
100 г яєчних жовтків

Шоколадна паста тісто

275 г борошна типу 00
25 г какао-порошку
120 г розбитих яєць
100 г яєчних жовтків

Спосіб приготування

- 1 Покладіть інгредієнти в чашу для змішування вашої кухонної машини.
- 2 Замішуйте гакком для тіста на швидкостях 1-2 протягом 2-3 хвилин.
- 3 Зберіть суміш та вимішуйте її вручну до отримання гладкого тіста.
- 4 Для кращого результату заверніть тісто в харчову плівку і дайте йому постояти 20 хвилин.
- 5 Розкачайте тісто, використовуючи насадки КАХ980/КАХ99.А0МЕ з налаштуванням 6.

Начиння зі шпинату і рікоти

250 г сиру рікота
50 г сиру пармезан (натертий)
100 г свіжого шпинату

Спосіб приготування

- 1 Підсушіть шпинат на пательні. Після підсушування відіжміть зі шпинату рідину кухонним рушником.
- 2 Дрібно поріжте шпинат.
- 3 Покладіть шпинат, рікоту і пармезан в чашу і добре перемішайте до однорідного начиння.

Примітка.

- Для отримання найкращих результатів з приготування начиння використовуйте блендер і змішуйте 60 секунд.

Шоколадно-апельсинове начиння

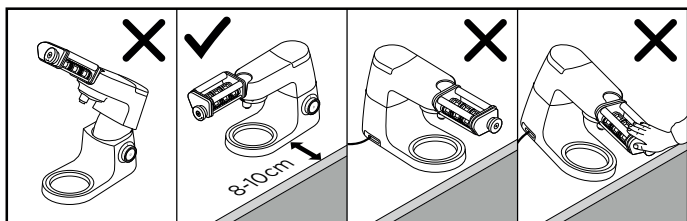
250 г сиру рікота
20 г какао-порошку
20 г цукрової пудри
20 г чорного шоколаду (дрібно натертий)
Цедра з 1 апельсину

Спосіб приготування

- 1 Покладіть інгредієнти до чаші і перемішайте до однорідності.

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 lisaseadmel 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 kehavigastus.
- Ärge käitage seadet tööpinna ääre lähedal või sellest üleulatuvalt ega kasutage jõudu tarvikute paigaldamiseks, kuna see võib põhjustada seadme tasakaalust väljaminekut ning kummuli paiskumist, mis võib tekitada kehavigastuse.



- Ärge liigutage või tõstke kinnitatud lisaseadmega mikseri ülaosa, kuna köögikombain võib kõikuma hakata.
- Ärge mitte kunagi kasutage tootja poolt mitte ette nähtud lisatarvikuid
- Ärge pange asju ravioolide valmistustarviku peale.
- Lugege oma peamist köögimasina kasutusjuhist ohutusjuhistega tutvumiseks.

Sellel 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 viitecode on KAT001ME. Täiendava 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

KAX93.AOME

- ① Raviolide valmistustarvik
 - A Põhikorpus
 - B Reguleerimisnupp
 - C Rullikud
 - D Plastikust juhikud
- ② Punker
- ③ Täitmislusikas
- ④ Puhastuspintsel

Kokku panemiseks

Tutvuge illustatsioonidega

A - B

- A** Tõstke ära aeglase kiirusega pesa kaas.
- Enne tarviku seadmele paigaldamist eemaldage punker ja veenduge, et plastikust juhikud on klõpsuga kohale kinnitunud.
- B** Kui lisaseade on osutatud kohas, leidke aeglase kiirusega pesa ja paika lukustumiseks pöörake lisaseadet.

Ravioolide valmistamisarviku kasutamine

Tutvuge illustratsioonidega

C – **I**

Rullige pastataigen lahti kasutades KAX980 tarvikut.

Rullige pasta lahti sättel 6, mis vastab umbes 1,2 mm paksusele.

Märkus: kui Te kasutate KAX99.

AO tarvikut pastataigna lahtirullimiseks, lõigake pastataigna lehed õige laiusega.

Veenduge, et pastataigna leht oleks sama lai kui rullik.

C Puistake mõlemad pastataigna lehe pooled üle jahuga ning murdke pooleks.

D Sisestage pooleksmurtud pastataigna leht rullikute vahele. Pöörake näidikut vastupäeva veerand pööret, et sööta pastataigna leht läbi rullikute ning taignalehe otsa sulgemiseks. Kontrollige tarviku alt, et pasta ei oleks rullikute vahele kinni jäänud.

E Eraldage pastalehe mõlemad otsad ning asetage kumbki leht üle rullikute.

F Asetage punker taignalehe peale näidatud suunas, suruge alla, kuni kuulete klõpsu. Punkri ääred peaks puudutama ravioolide valmistamise tarvikut

G Kasutades tarvikuga kaasasolevat lusikat täitke punker 1-2 lusikataie meelepärase täidisega. Veenduge, et täidis on ühtlaselt jaotunud punkris, kaasaarvatud nurkades. Suruge õrnalt täidis lusikaga allapoole.

H Pöörake aeglaselt näidikut päripäeva, kontrollige, et ravioolileht liigub sujuvalt

läbi tarviku alaosa. Kui vaja, lisage veel täidist.

Asetage ravioolid kergelt jahuga ülepuistatud pinnale ning laske neil kuivada vähemalt 10 minutit.

I Eraldage ravioolid neid ettevaatlikult üksteisest lahti tõmmates perforeeritud äärtest.

Näpunäiteid

- Erinevate jahusortide puhul võib vaja minna erinevat vedelikukogust. Ravioolitainast valmistades peab see välja tulema pehme ja ühtlane, mitte kleepuv. Kui taigen on liialt kleepuv, lisage jahu supilusikahaaval ning segage, kuni taigen on taas ühtlase konsistentsga.
- Enne täidetud ravioolide valmistamist esimest korda harjutage tarviku kasutamist ilma täidist lisamata.
- Ravioolide rullikutele kleepumise vältimiseks puistake pastataigna leht jahuga üle enne selle rullikute vahele söötmist.
- Veenduge, et punkris olevat täidist kasutatakse enne, kui olete jõudnud pastataigna lehe lõppu. (Kasutage lusikat üleliigse taigna eemaldamiseks, muidu võib täidis rullikutele koguneda)
- Et vältida ravioolide avanemist ning nende erisuguseid kujusid, veenduge, et pastataigna leht on ühepaksune ning et see oleks rullikute keskel.
- Püreejad täidised, mis ei ole liiga vedelad, sobivad kõige paremini ravioolide valmistamise tarvikuga töötlemiseks.

Ravioolide 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 ära hoida pasta kokkujäämist.
- 3 Lisage pasta ja keetke nõrgal kuumusel umbes 5 minutit olenevalt sellest, kui pehmet toodet soovite.

Märkus: Kui valmistate magusaid ravioole, asendage sool 2 spl suhkruga.

Puhastamine

Tutvuge illustratsioonidega

J – **K**

Ärge kastke ravioolide valmistamise tarvikut üleni vette.

Ärge kasutage nuge ega teravaid esemeid tarviku puhastamiseks, kuna see võib tarvikut kahjustada.

Ärge söötke köögirätikut või muud puhastuslappi läbi rullikute nende puhastamiseks.

J & **K** Eemaldage punker tarvikult ning avage plastikust juhikud, et rullikutele hõlpsasti ligi pääseda.

Ravioolide valmistamise tarvik

- Puistake tarvik jahuga üle ning kasutage tarvikuga kaasasolevat harja tarviku puhastamiseks.

Täidiselusikas, täidisepunker

- Peske soojas seebivees.

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 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

Tavaline pastataigen

300g '00' grupi jahu

120 g täismunasid

100 g munakollaseid

Šokolaadipasta taigen

275g '00' grupi jahu'

25G kakaopulbrit

120 g täismunasid

100 g munakollaseid

Valmistamisviis

- 1 Pange koostisained oma köögiseadme segamisanumasse.
- 2 Segage taigasegajaga kiirusel 1-2 2-3 minutit.
- 3 Koguge taigen kokku ning sõtkuge, kuni olete saanud ühtlase koostisega taigna.
- 4 Parimate tulemuste saamiseks pakkige taigen toidukilesse ning laske sel seista 20 minutit.
- 5 Rullige oma taigen välja kasutades KAX980/KAX99. AOME tarvikut sättel 6.

Spinati ja rikota täidis

250g rikotajuustu

50g parmesanijuustu (riivitud)

100g värsket spinatit

Valmistamisviis

- 1 Praadige spinat kergelt praepannil. Kui spinat on kokku tõmmanud, pigistage kuivaks kasutades köögirätikut.
- 2 Hakkige spinat peeneks.
- 3 Pange spinat, rikota ja parmesanijuust kaussi ning segage hästi, et tekiks ühtlase koostisega täidis.

Märkus:

- Parima tulemuse saamiseks töödelge täidist köögikombainis ning käitage seda 60 sekundit.

Šokolaadi-apelsini täidis

250g rikotajuustu

20g kakaopulbrit

20g tuhksuhkrut

20 g tumedat šokolaadi (peenelt riivitud)

1 apelsini riivitud koor

Valmistamisviis

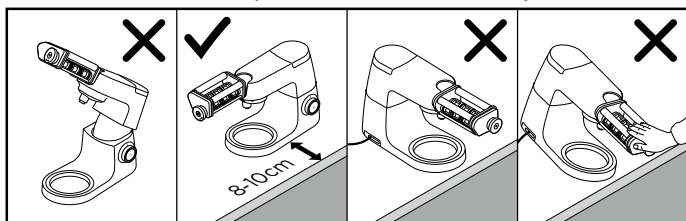
- 1 Pange koostisained kaussi ning segage, kuni täidis on ühtlase koostisega.

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.
- Niekada nenaudokite neleistino priedo.
- Nedėkite daiktų ant raviolių gamybos priedo.
- 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:

KAX93.AOME

- ① Raviolių gamybos priedas
 - A Pagrindinis korpusas
 - B Rankenėlė
 - C Velenėliai
 - D Plastikiniai kreiptuvai
- ② Pildomoji dėtuė
- ③ Pildomasis šaukštas
- ④ Valymo šepetėlis

Surinkimas

Žr. A – B iliustracijas

- A** Pakelkite mažo greičio tvirtinimo angos dangtelį.
- Prieš pritaisydami priedą prie prietaiso nuimkite pildomąją dėtuė ir užtikrinkite, kad plastikiniai kreiptuvai prisitvirtinę savo vietoj.
- B** Priedui esant parodytoje padėtyje, suraskite mažo greičio angą ir pasukite, kad užsirakintų pozicijoje

Raviolių gamybos priedo naudojimas

Žr. C – I iliustracijas

Iškočiokite makaronų tešlą naudodami KAX980 priedą.

Kočiojimui naudodami 6 nustatymą, kuris atitinka maždaug 1,2 mm storį.

Pastaba: jeigu naudojate KAX99.A0 priedą makaronų tešlos kočiojimui, nupjaukite

tešlos lakštą, kad būtų teisingo pločio. Užtikrinkite, kad tešlos plotis tokio paties pločio, kaip velenėliai.

C Apibarstykite abejas tešlos lakšto puses miltais ir perlenkite per pusę.

D Įdėkite sulenktą tešlos galą tarp velenėlių. Pasukite rankenėlę ketvirtį posūkio prieš laikrodžio rodyklę, kad tešla būtų paduodama per velenėlius, o tešlos lakšto galas būtų uždarytas. Patikrinkite po priedo apačia, ar tešla nėra įstrigusi tarp velenėlių.

E Atskirkite du tešlos lakštų galus ir uždėkite kiekvieną lakštą ant velenėlių.

F Uždėkite pildomąją dėtuvę ant tešlos lakšto parodyta kryptimi, paspauskite žemyn, kol pasigirs spragtelėjimas.

Dėtuvės kraštai turi liesti raviolių gamybos priedą

G Naudodami pridėtą šaukštą pripildykite dėtuvę 1–2 pilnais šaukštais su pasirinktu įdaru. Užtikrinkite, kad įdaras dėtuvėje pasiskirstęs tolygiai, įskaitant kraštus. Nestipriai paspauskite įdarą šaukštu.

H Lėtai pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, tikrindami, ar raviolių lakštas laisvai krenta per priedo apačią. Jei reikės, pridėkite daugiau įdaro.

Uždėkite raviolius ant šiek tiek miltais apibarstyto paviršiaus ir palikite džiūti mažiausiai 10 minučių.

I Atskirkite raviolius atidžiai plėšdami ties skylutėmis.

Patarimai ir gudrybės

- Įvairioms miltų partijoms gali reikėti skirtingo skysčių kiekio. Gaminama raviolių tešla turi būti minkšta ir vienalytė, bet ne lipni. Jei tešla per daug lipni, pridėkite kas kartą po šaukštą miltų ir išmaišykite, kol tešla taps vienalytė.
- Prieš gamindami įdarytus raviolius pirmą kartą, pasipraktikuokite naudodamiesi priedu, tačiau nedėdami įdaro.
- Norėdami apsaugoti raviolius nuo prilipimo prie velenėlių, apibarstykite tešlos lakštą miltais prieš dėdami į velenėlius.
- Užtikrinkite, kad įdaras dėtuvėje būtų sunaudotas, kol bus pasiektas tešlos lakšto galas. (Naudokite šaukštą įdaro pertekliui nuimti, antraip įdaras gali patekti ant velenėlių)
- Norėdami apsaugoti raviolius nuo atsidarymo ir kad jie būtų vienodos formos, įsitikinkite, kad tešlos lakštas yra vienodo storio ir yra velenėlių centre.
- Glotnus, ne per daug skystas įdaras raviolių gamybos priedui tinka geriausiai.

Raviolių 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 5 minutes, priklausomai, nuo norimo kietumo.

Pastaba: jei verdate saldžiuosius raviolius, vietoj druskos naudokite 2 valgom. šaukštus cukraus.

Valymas

Žr. **J** – **K** iliustracijas

Nepanardinkite raviolių gamybos priedo į vandenį. Nenaudokite peilių arba aštrių daiktų priedui valyti, nes jie gali sugadinti priedą.

Nekiškite virtuvinių rankšluosčių ar kitų valomųjų audeklų per velenėlius norėdami juos išvalyti.

J & **K** Nuimkite dėtuve nuo priedo ir atidarykite plastikinius kreiptuvus, kad lengvai prieitumėte prie velenėlių.

Raviolių gamybos priedas

- Apibarstykite riedą miltais ir naudokite pridėtą šepetį priedui išvalyti.

Pripildymo šaukštas, pildomoji dėtuve

- Plaukite šiltame muiluotame vandenyje.

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 teises nuostatas dėl esamų garantijų ir vartotojų teisių šalyje, kurioje gaminys buvo nupirktas.

- Sugedus jūsų „Kenwood“ gaminiui arba pastebėjus defektą, prašome išsiųsti jį arba pristatyti į 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

Paprasta makaronų tešla

300 g '00' rūšies miltų

120 g visų kiaušinių

100 g kiaušinių trynių

Šokoladinė makaronų tešla

275 g '00' rūšies miltų

25 g kakavos miltelių

120 g visų kiaušinių

100 g kiaušinių trynių

Metodas

- 1 Sudėkite ingredientus į savo virtuvinio kombaino maišymo dubenį
- 2 Maišykite tešlos minkymo kabliu 1-2 greičiu 2-3 minutes.
- 3 Surinkite mišinį į krūvą ir minkykite ranka, kol tešla taps vienalytė.
- 4 Norėdami geriausio rezultato, suvyniokite tešlą į plėvelę ir palikite 20 minučių.
- 5 Minkykite tešlą naudodami KAX980/KAX99.AOME priedą, esant 6 nustatymui.

Špinatų ir rikotos įdaras

250 g rikotos sūrio

50 g parmezano sūrio (tarkuoto)

100 g šviežių špinatų

Metodas

- 1 Trumpai pakepinkite špinatus keptuvėje. Pakepinę, nusausinkite virtuviniu rankšluosčiu.
- 2 Smulkiai supjaustykite špinatus.
- 3 Sudėkite špinatus, rikotą ir parmezaną į dubenį ir gerai sumaišykite, kad susidarytų glotnus įdaras.

Pastaba:

- Norėdami geriausio rezultato, apdorokite įdarą maisto produktų apdorojimo prietaisu ir maišykite 60 sek.

Šokoladinis apelsinų įdaras

250 g rikotos sūrio

20 g kakavos miltelių

20 g cukraus pudros

20 g tamsaus šokolado (smulkiai sutarkuoto)

Žievelė nuo 1 apelsino

Metodas

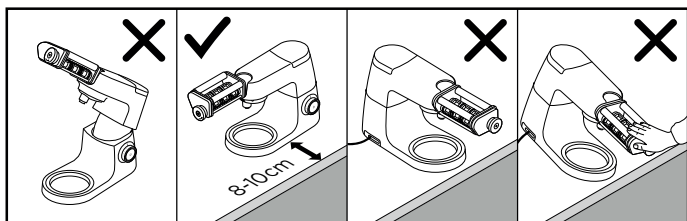
- 1 Sudėkite ingredientus į dubenį ir maišykite, kol gausite vienalytę masę.

Latviešu

Lūdzu, atlociet ilustrācijas pirmajā lapā

Drošība

- Rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiēt 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 neatstājiēt ierīci bez uzraudzības, kad tā darbojas.
- Sargājiēt pirkstus no kustīgām detaļām un papildpiederumu atverēm.
- Nekādā gadījumā neievietojiēt metāla vai asus priekšmetus starp veltniem.
- Nekādā gadījumā nelietojiēt bojātu papildpiederumu un/vai ierīci.
- Pirms papildpiederuma lietošanas vienmēr pārliecinieties, ka vaļīgas 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.
- Nekādā gadījumā nelietojiet neatļautu papildpiederumu.
- Nenovietojiet priekšmetus uz ravioli gatavošanas papildpiederuma.
- 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

KAX93.AOME

- ① Ravioli gatavošanas papildpiederums
 - A Galvenais korpus
 - B Regulators
 - C Veltņi
 - D Plastmasas vadīklas
- ② Pildīšanas piltuve
- ③ Pildīšanas karote
- ④ Tīrīšanas suka

Montāža

Skatiet attēlus **A** – **B**

- A** Noņemiet mazā ātruma atveres pārsegu.
- Pirms papildpiederuma uzstādīšanas uz mašīnas noņemiet pildīšanas piltuvi un

pārbaudiet, vai plastmasas vadīklas ir nofiksētas.

- B** Kad papildpiederums ir norādītajā pozīcijā, atrodiet maza ātruma atveri un pagrieziet, lai nofiksētu.

Ravioli gatavošanas papildpiederuma lietošana

Skatiet attēlus C – I

Izveltnējiet makaronu mīklu, izmantojot KAX980 papildpiederumu.

Izveltnējiet makaronu mīklu līdz 6. iestatījumam, kas atbilst aptuveni 1,2 mm biezumam.

Piezīme: ja veltnējat makaronu mīklu ar KAX99.AO papildpiederumu, sagrieziet makaronu mīklas loksni, lai tā būtu vajadzīgajā platumā. Makaronu mīklas loksnei jābūt tik pat platai kā veltnī.

- C** Viegli apkaisiet makaronu mīklas loksnes abas puses ar miltiem un salokiet uz pusēm.

- D** Ievietojiet salocīto makaronu mīklas loksnes galu starp veltniem. Pagrieziet regulatoru pretēji pulksteņa rādītāja virzienam par ceturtdaļu pagriezienu, lai padotu makaronu mīklu caur veltniem un noslēgtu makaronu mīklas loksnes galu. Pārbaudiet, vai makaronu mīkla nav aizķērusies starp veltniem zem papildpiederuma.

- E** Atdaliet abus makaronu mīklas loksnes galus un uzklājiet katru loksni pāri veltniem.

- F** Uzlieciet pildīšanas piltuvi uz mīklas loksnes norādītajā virzienā, piespiediet, līdz izdzirdāt klikšķi. Piltuves malām jāsasaskaras ar ravioli gatavotāju

- G** Izmantojot komplektācijā iekļauto karoti, uzpildiet piltuvi ar 1–2 karotēm pildījuma pēc jūsu izvēles. Pārļiecinieties, ka pildījums piltuvē ir izkārties vienmērīgi, tostarp stūros. Saudzīgi uzspiediet pildījumam ar karoti.

- H** Lēnām pagrieziet regulatoru pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, pārļiecinoties, ka ravioli loksne brīvi kustas caur papildpiederuma apakšu. Pievienojiet pildījumu, kad nepieciešams. Uzlieciet ravioli uz virsmas, kas viegli apkaisīta ar miltiem, un ļaujiet tiem žūt vismaz 10 minūtes.

- I** Atdaliet ravioli, rūpīgi plēšot pa perforētajām līnijām.

Padomi un ieteikumi

- Dažādām miltu partijām var būt nepieciešams atšķirīgs šķidruma daudzums. Ravioli mīklai jābūt mīkstai un viendabīgai nevis lipīgai. Ja mīkla ir pārāk lipīga, pievienojiet pa ēdamkarotei miltu maisīšanas laikā, līdz iegūta vienmērīga mīkla.
- Pirms pirmo reizi gatavojat ravioli ar pildījumu, mēģiniet lietot papildpiederumu, neizmantojot pildījumu.
- Lai ravioli mīkla nepieliptu pie veltniem, apkaisiet makaronu mīklas loksni ar miltiem, pirms ievietojat to veltnos.
- Piltuvē ievietotais pildījums ir jāizlieto, pirms tiek sasniegtas makaronu mīklas loksnes beigas. (Izņemiet lieko pildījumu ar karoti, pretējā gadījumā pildījums uzkrāsies uz veltniem.)

- Lai ravioli neatvērtos un būtu vienādas formas, makaronu mīklas loksnēm jābūt vienāda biezuma un izvietotām tieši centrā starp veltņiem.
- Ravioli gatavošanas papildpiederumam vispiemērotākie ir viendabīgi pildījumi, kas nav pārāk šķidri.

Ravioli gatavošana

- 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 5 minūtes atkarībā no gaumes.
- Piezīme: gatavojot saldus ravioli, aizstājiet sāli ar 2 ēd.k. cukura.

Aprūpe un tīrīšana

Skatiet attēlus J – K

Neiegremdējiet Ravioli gatavošanas papildpiederumu ūdenī.

Netīriet papildpiederumu ar nažiem vai asiem priekšmetiem, jo tas var sabojāt papildpiederumu.
Netīriet papildpiederumu, izveltnējot papīra dvieļus vai citas tīrīšanai izmantotās drānas.

J un **K** Noņemiet piltuvi no papildpiederuma un atveriet plastmasas vadotnes, lai veltņiem varētu piekļūt ērtāk.

Ravioli gatavotāja papildpiederums

- Apkaisiet papildpiederumu ar miltiem un tīriet to ar komplektācijā iekļauto suku.

Pildīšanas karote, pildīšanas piltuve

- Mazgājiet siltā ziepjūdenī.

Serviss un klientu apkalpošana

- Ja jums 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

Parasta makaronu mīkla

300 g miltu (00)

120 g veselu olu

100 g olu dzeltenumu

Šokolādes makaronu mīkla

275 g miltu (00)

25 g kakao pulvera

120 g veselu olu

100 g olu dzeltenumu

Metode

- 1 Ieberiet sastāvdaļas sava virtuves kombaina bļodā.
- 2 Miksējiet ar mīklas āķi, izmantojot 1.–2. ātrumu 2–3 minūtes.
- 3 Saņemiet masu rokās un mīciet to, līdz iegūta viendabīga mīkla.
- 4 Lai gūtu labāku rezultātu, aptiniet mīklu ar pārtikas plēvi un atstādiet uz 20 minūtēm.
- 5 Izveltnējiet mīklu, izmantojot savu KAX980/KAX99. AOME papildpiederumu ar 6. iestatījumu.

Spinātu un Rikotas siera pildījums

250 g Rikotas siera

50 g rīvēta Parmezāna siera

100 g svaigu spinātu

Metode

- 1 Pavisam viegli apcepjiet spinātus pannā. Kad tie ir apvītuši, izspiediet lieko mitrumu, izmantojot virtuves dvieli.
- 2 Smalki sagriežiet spinātus.
- 3 Ielieciet spinātus, Rikotas un Parmezāna sieru bļodā un miksējiet, līdz izveidojas viendabīgs pildījums.

Piezīme:

- lai gūtu labākus rezultātus, sasmalciniet pildījumu virtuves kombainā un blendējiet 60 sekundes.

Šokolādes apelsīnu pildījums

250 g Rikotas siera

20 g kakao pulvera

20 g pūdercukura

20 g tumšās šokolādes (smalki sarīvētas)

Viena apelsīna miza

Metode

- 1 Ievietojiet sastāvdaļas bļodā un miksējiet, līdz iegūta viendabīga masa.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الملحق، 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.

- 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.

وصفات التحضير

عجين الباستا السادة

- ٣٠٠ غرام دقيق "٠٠"
- ١٢٠ غرام بيض كامل
- ١٠٠ غرام صفار بيض

عجين باستا الشوكولاتة

- ٢٧٥ غرام دقيق "٠٠"
- ٢٥ غرام مسحوق كاكاو
- ١٢٠ غرام بيض كامل
- ١٠٠ غرام صفار بيض

طريقة التحضير

- ١ ضعي المكونات في سلطانية الخلط الخاصة بجهاز المطبخ المتكامل.

- ٢ اخلطي باستخدام خطاف العجين على السرعة ١ إلى ٢ لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.
- ٣ اجمعي الخليط معاً واعجني بيديك لحين الحصول على عجين ناعم.

- ٤ للحصول على أفضل النتائج، لفي العجين في فيلم بلاستيك وتركه لمدة ٢٠ دقيقة.

- ٥ لفي العجين باستخدام الملحق AOME KAX99/KAX980 الإعداد ٦.

حشوة السبانخ والريكوتا

- ٢٥٠ غرام جبن ريكوتا
- ٥٠ غرام جبن بارميغان (مبشورة)
- ١٠٠ غرام سبانخ طازجة

طريقة التحضير

- ١ شوي السبانخ في مقلاة. بمجرد تشويحها، جففيها بمناديل المطبخ.
- ٢ افرمي السبانخ فرم ناعم.
- ٣ ضعي السبانخ والريكوتا والبارميغان في سلطانية واخلطيها معاً لتكوين حشوة ناعمة.

ملاحظة:

- للحصول على أفضل النتائج، جهزي الحشوة باستخدام جهاز تحضير الطعام وامزجي لمدة ٦٠ ثانية.

حشوة الشوكولاتة والبرتقال

- ٢٥٠ غرام جبن ريكوتا
- ٢٠ غرام مسحوق كاكاو
- ٢٠ غرام سكر بودرة
- ٢٠ غرام شوكولاتة داكنة (مبشور ناعم)
- قشرة ثمرة برتقال

طريقة التحضير

- ١ ضعي المكونات في سلطانية وامزجها لحين تكون مخلوط ناعم.

C

رشى طلا جانبي طبقة الباستا بالدقيق وطبقها إلى نصفين.

D

أدخلي الطرف المطبق من الباستا بين الملفات. لفى القرص في اتجاه عكس عقارب الساعة ربع لفة لتغذية الباستا داخل الملفات وإحكام طرف طبقة الباستا.

E

تحققي أسفل الملحق للتأكد من عدم التصاق الباستا بالملف. افصلي طرفي طبقة الباستا وضعي كل طبقة على الملفات.

F

ضعي صينية الحشو فوق طبقة العجين بالاتجاه الموضح، اضغطي لأسفل لحين سماع صوت طقطقة.

G

يجب أن تلامس حواف الصينية ملحق تحضير الرافيولي.

باستخدام الملعقة المزودة، عبئي الصينية بملعقة أو ملعقتين من الحشوة المختارة. تأكدي من نشر الحشوة بانتظام داخل الصينية بما في ذلك الأركان. اضغطي على الحشوة برفق باستخدام الملعقة.

H

لفى القرص ببطء في اتجاه عقارب الساعة، مع التأكد من سريان طبقة الرافيولي بحرية خلال الجزء السفلي من الملحق. أضيفي مزيد من الحشوة حسب الحاجة.

I

ضعي الرافيولي على سطح مرشوش عليه طبقة خفيفة من الدقيق واركبها لتجف لمدة ١٠ دقائق على الأقل. افصلي الرافيولي عن طريق التقطيع من خلال النقاط المثقوبة.

تلميحات ونصائح

- تختلف كمية السوائل المطلوبة تبعاً لدفعات الدقيق المختلفة. عند تحضير عجين الرافيولي، يجب أن يكون العجين ناعماً وسلساً وليس لزجاً. إذا كان العجين شديد اللزوجة، أضيفي دقيقتاً إضافياً، بقدر ملعقة كبيرة في المرة الواحدة واخلطي حتى تحصلين على عجين ناعم.
- قبل تحضير الرافيولي المحشو للمرة الأولى، تدربي على استخدام الملحق بدون إدخال أي حشوة.
- لتجنب التصاق الرافيولي على الملفات، رشي طبقة الباستا بقليل من الدقيق قبل وضعها على الملفات.
- تأكدي من استخدام الحشوة الموجودة في الصينية قبل وصول نهاية طبقة الباستا. (استخدمي الملعقة لإزالة أية حشوة زائدة، وإلا سوف تتجمع الحشوة على الملفات)

- لتجنب فتح الرافيولي، وجعله في أشكاب منتظمة، تأكدي من أن طبقة الباستا بسبك منتظم ومن وضعها بشكل مركزي على الملفات.
- الحشوات الناعمة التي لا تحتوي على سوائل هي الأفضل للاستخدام مع ملحق تحضير الرافيولي.

طهي الرافيولي

- أحضري وعاء الطهي وضعي كمية من الماء تقابل ثلاثة أرباع سعة الإناء واغلي الماء. أضيفي الملح لإكساب طعم.
 - إضافة زيت الزيتون إلى الماء اختياري، قد يساعد ذلك على منع التصاق المكرونة.
 - أضيفي المكرونة واركبها تغلي بهدوء لمدة بين ٥ دقائق للحصول على أفضل نتيجة.
- في حالة طهي الرافيولي المسكر، استبدلي الملح بمعلقتين صغيرتين من السكر.

العناية والتنظيف

راجعى الرسوم التوضيحية من

J إلى K

لا تغمرى ملحق تحضير الرافيولي في الماء.

لا تستخدمى السكين أو أجسام حادة لتنظيف الملحق، فقد تتسبب في تلف الملحق.

لا تدخلى مناديل التنظيف أو أي قماش تنظيف بين الملفات.

J و K أزيلى الصينية من الملحق

وافتحى الموجهات البلاستيكية لسهولة الوصول إلى الملفات.

ملحق تحضير الرافيولي

- رشى الملحق بطبقة من الدقيق واستخدمي الفرشاة المزودة لتنظيف الملحق.

ملعقة الحشو، صينية الحشو

- غسيل في محلول ماء وصابون دافئ.

- لا تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- لا تضعي أي جسم فوق ملحق تحضير الرافيولي.
- راجعي دليل التشغيل الأساسي الخاص بجهاز المطبخ المتكامل للحصول على مزيد من تحذيرات سلامة التشغيل.

الدليل

KAX93.AOME

① ملحق تحضير الرافيولي

A جسم الملحق

B القرص

C الملفات

D الموجهات البلاستيكية

② صينية الحشو

③ ملعقة الحشو

④ فرشاة التنظيف

التركيب

راجعي الرسوم التوضيحية من

A إلى **B**

A ارفعي غطاء منفذ الإخراج على

السرعة المنخفضة.

● قبل تركيب الملحق في الجهاز، أزيلتي

صينية الحشو وتأكدي من تعشيق

الموجهات البلاستيكية في موضعها.

B بالملحق في الموضع الموضح، ضعي

مخرج السرعة المنخفضة وفيه

ليستقر في موضع التعشيق.

استخدام ملحق تحضير الرافيولي

راجعي الرسوم التوضيحية من

C إلى **I**

لف الياسا باستخدام ملحق KAX980.

لف الياسا على الإعداد ٦، والذي يقابل

سمك يعادل ١,٢ مم تقريبا.

ملاحظة: في حالة استخدام ملحق

KAX99.AO للف الياسا، فقطعي طبقة

الياسا حسب العرض الصحيح.

تأكدي من وجود كل طبقات الياسا

بنفس عرض الملفات.

هذا الملحق مجهز للاستخدام مع نظام Twist

Connection System وقد تم تصميمه

ليتم تركيبه مباشرة مع أحدث أجيال موديلات

Kenwood Chef (وهي تلك الموديلات

التي تحمل الاكواد 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 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.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله 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.

