

# KENWOOD

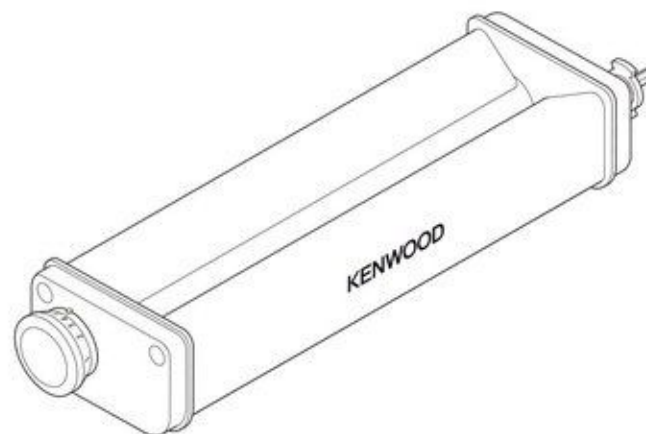
English 2 - 6

Русский 80 - 85

## KAX99.AOME

---

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing  
Instrukcja obsługi  
instruções



### Kenwood Ltd

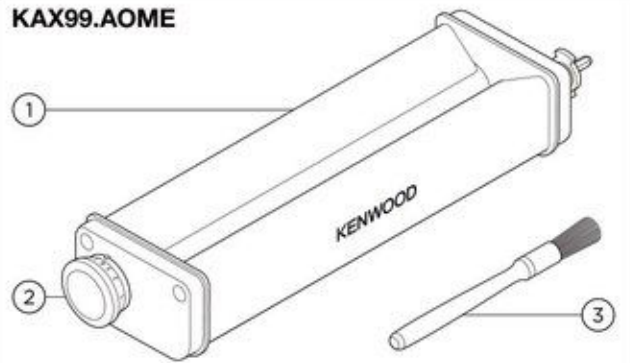
New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

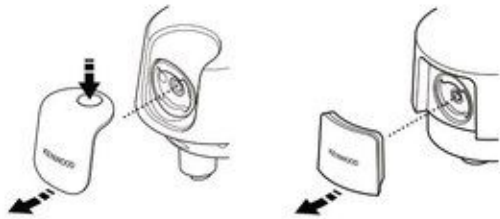


## English

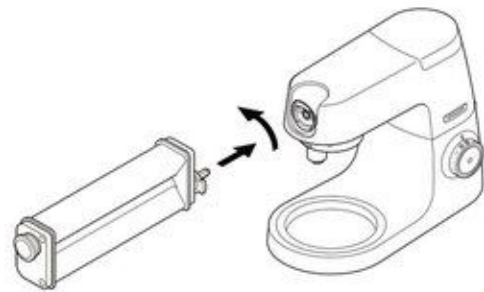
KAX99.AOME



A



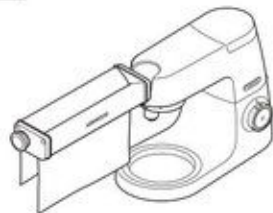
B



C



D




### Safety


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



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

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

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

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

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

#### Before using for the first time

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

#### Key

##### KAX99.A0ME

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

#### To Assemble

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

- 1 Lift off the slow speed outlet cover.

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

#### To Use Your XL Roller

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

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

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

\* Thickness may vary depending on recipe processed.

## To Cook Pasta

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

## Care and Cleaning

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

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

## Service and Customer Care

### UK only

If you need help with:

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

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

- **spares and attachments**

☎ call 0844 557 3653.

### Other countries

- If you experience any problems with the operation of your attachment, before requesting assistance visit [www.kenwoodworld.com](http://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](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.

- Made in Italy.

## Recipes

(For all recipes mix ingredients using the dough hook)

### Basic Pasta Dough

*500g flour 00 grade or plain flour*

*4 eggs*

*½ tsp salt*

*½ tsp oil*

*water if necessary*

### Lentil Pasta

*500g lentil flour*

*4 eggs*

*2 tbsp olive oil*

*4 tbsp water (plus extra if necessary)*

#### Method

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

## Filo Pastry

*500g 00 flour*

*210ml warm water*

*20g light olive oil*

*5g salt*

*rice flour for dusting*

#### Method

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

## Tortilla's

400g self raising flour

½ tsp salt

250ml warm water

3tbsp extra virgin olive oil

### Method

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

## Pitta Bread

500g strong white flour, plus extra for dusting

2 x 7g sachet instant yeast

10g nigella seeds (optional)

2 tsp salt

320mls warm water

1 tbsp olive oil

### Method

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

# Русский

См. иллюстрации на передней странице


## Меры безопасности

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

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



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

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

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

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

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

Дополнительную информацию о заказе адаптера можно найти на сайте [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

#### Перед первым использованием:

- Протрите влажной тряпкой. Не опускайте в воду.

#### Основные компоненты

##### KAХ99.А0МЕ

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

#### Сборка

##### См. схемы **A** - **B**

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



и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца.

## Как пользоваться роликом XL

См. схемы **C** - **D**

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

**Таблица толщины слоя пасты**

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

\* Толщина может варьироваться в зависимости от рецепта.

## Как приготовить пасту

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

## Обслуживание и забота о покупателях

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

## Чистка

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

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

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

## Рецепты

(Для всех рецептов смешивайте ингредиенты крючком для теста)

### Простое тесто для пасты

500 г муки мелкого помола или хлебопекарной муки  
4 яйца  
½ чайной ложки соли  
½ чайной ложки растительного масла  
вода (при необходимости)

### Паста из чечевичной муки

500 г чечевичной муки  
4 яйца  
2 столовых ложки оливкового масла  
4 столовых ложки воды (при необходимости добавить еще)

#### Способ приготовления

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

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

## Слоеное тесто

500 г муки мелкого помола

210 мл теплой воды

20 г светлого оливкового масла

5 г соли

Рисовая мука для обсыпки

### Способ приготовления

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

## Тортилли

400 г самоподнимающейся муки

½ чайной ложки соли

250 мл теплой воды

3 столовых ложки оливкового масла *Extra Virgin*

### Способ приготовления

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

## Хлеб пита

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

### Способ приготовления

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