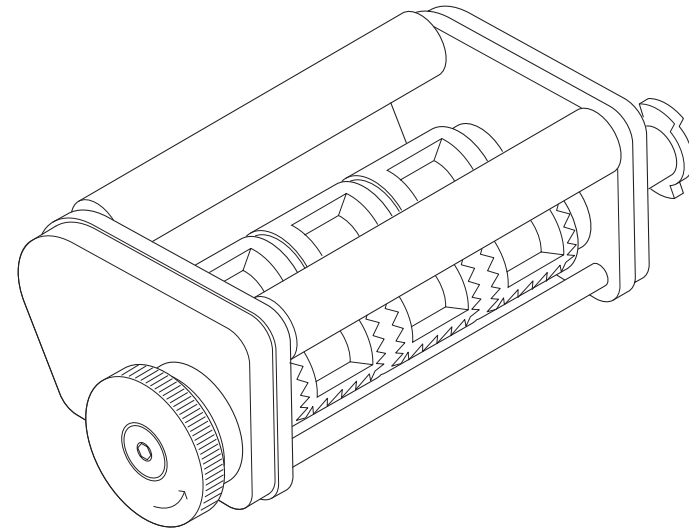


# KENWOOD

## 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 - 77
Қазақша	78 - 82
Ελληνικά	83 - 88
Slovenčina	89 - 93
Українська	94 - 98
Eesti	99 - 103
Lietuvių	104 - 108
Latviešu	109 - 113
عربي	١١٧ - ١١٤

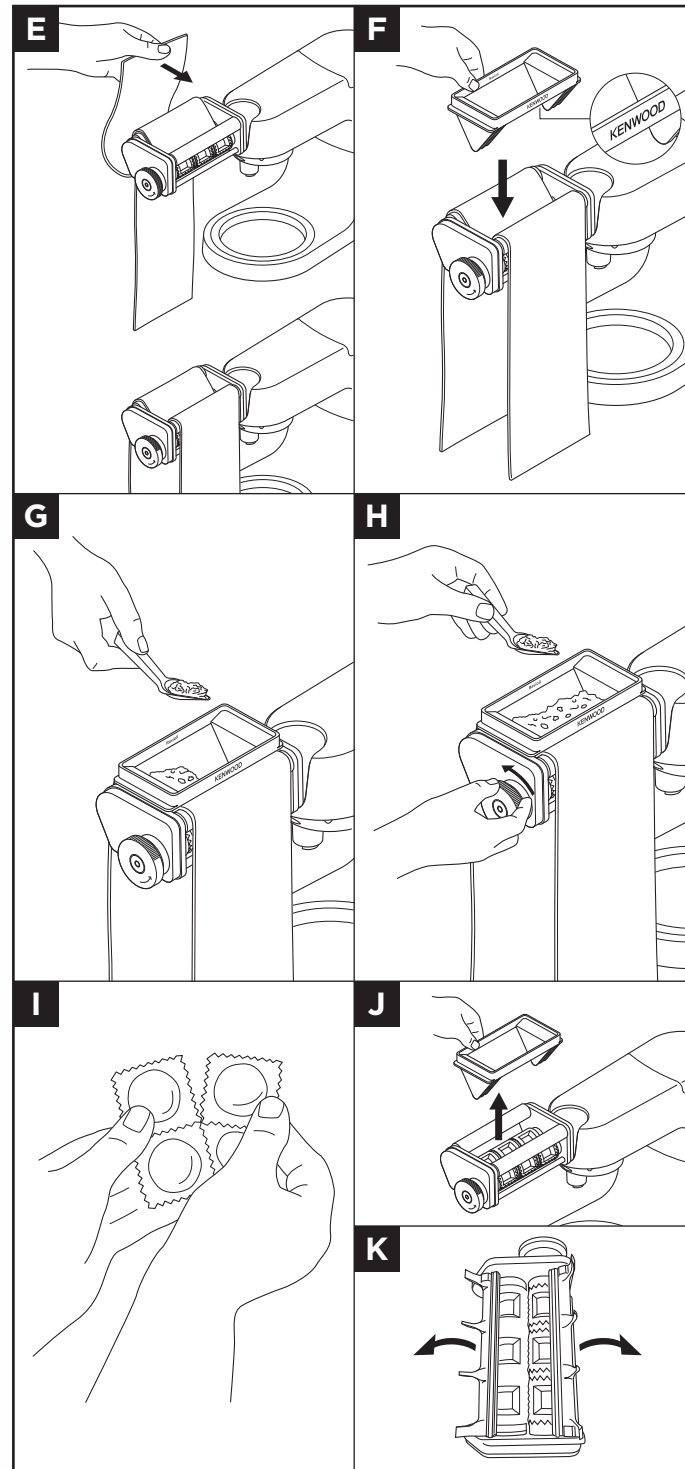
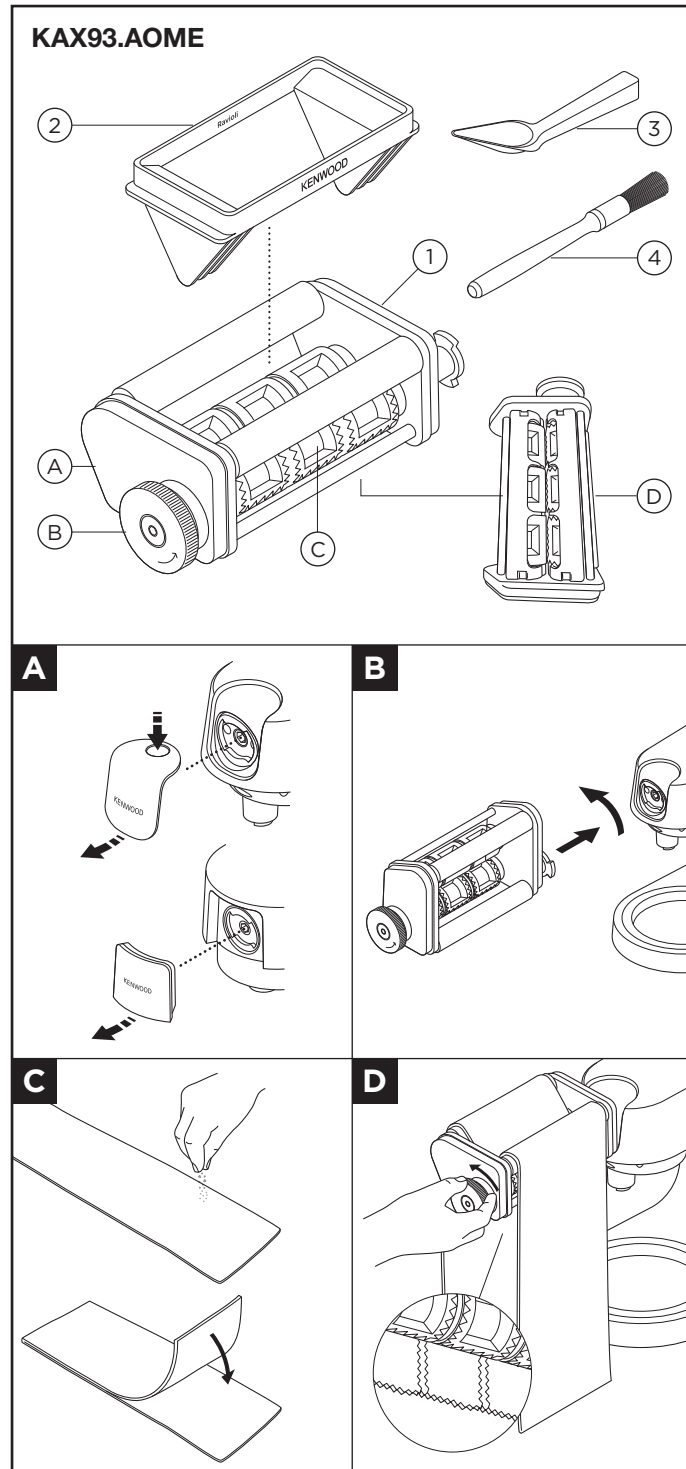
### Kenwood Ltd

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

kenwoodworld.com

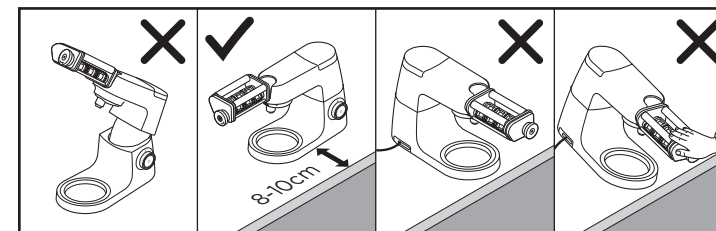


© Copyright 2019 Kenwood Limited. All rights reserved 141754/1



### 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.

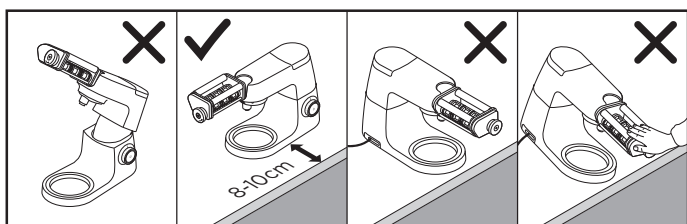


# Français

**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](http://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

- 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