

KENWOOD

KAX700PL

instructions

istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

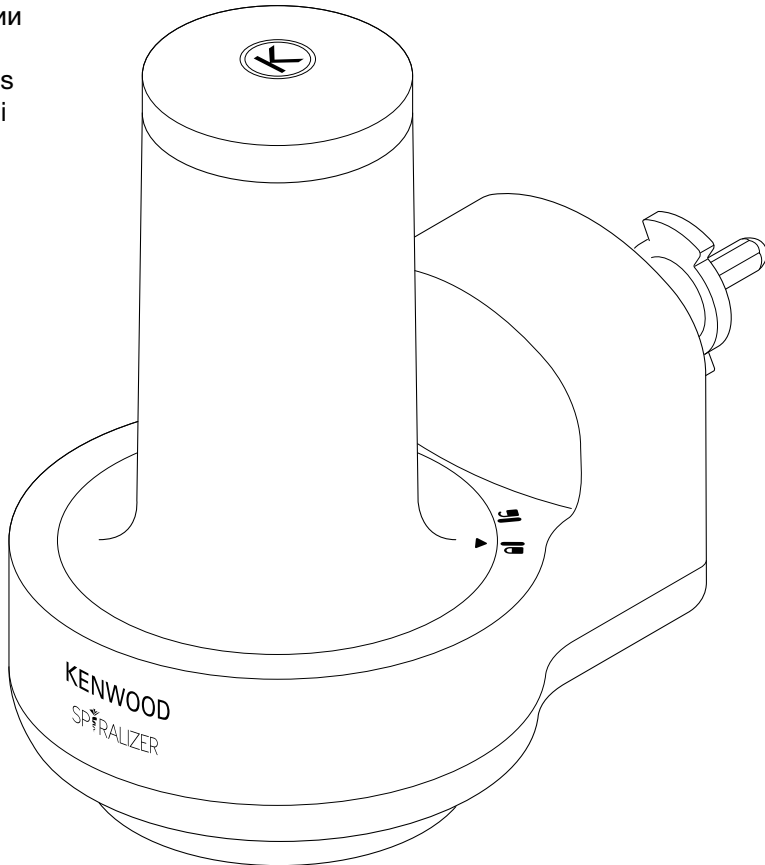
gebruiksaanwijzing

Инструкции

Juhised

Instrukcijas

Norādījumi

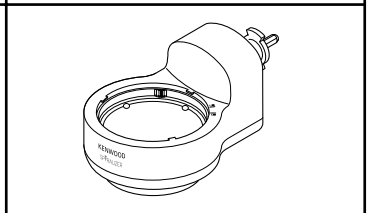
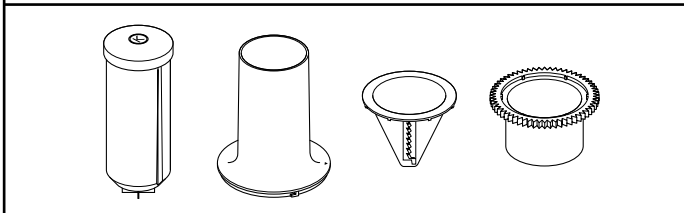
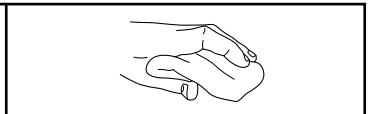
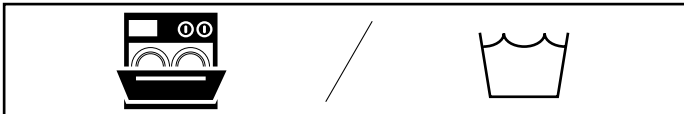
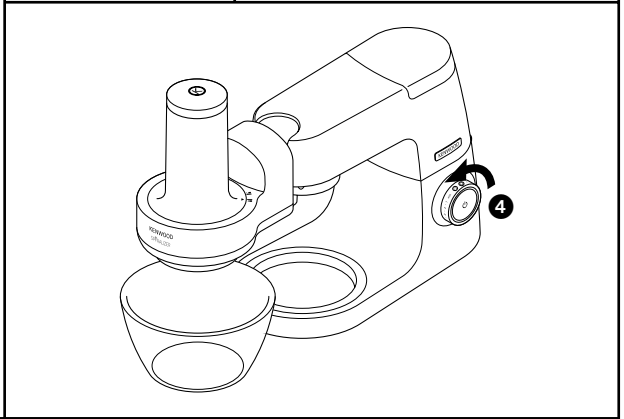
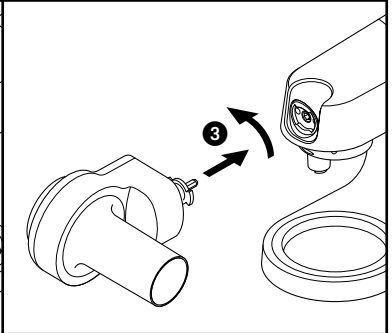
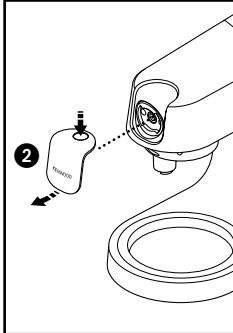
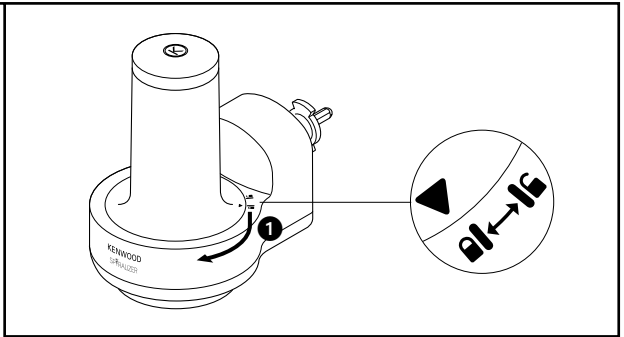
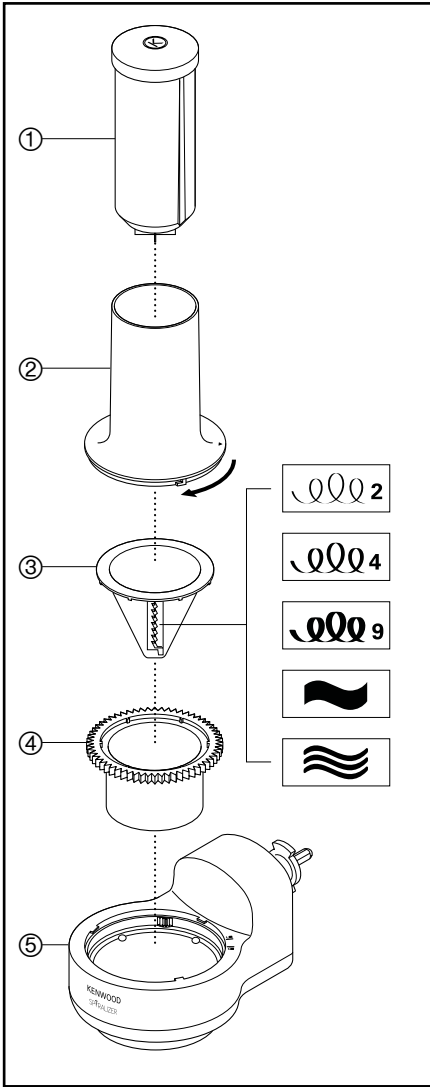


English	2 - 11
Nederlands	12 - 22
Français	23 - 33
Deutsch	34 - 43
Italiano	44 - 54
Português	55 - 64
Español	65 - 75
Dansk	76 - 85
Svenska	86 - 95
Norsk	96 - 105
Suomi	106 - 115
Türkçe	116 - 125
Česky	126 - 135
Magyar	136 - 146
Polski	147 - 157
Русский	158 - 169
Ελληνικά	170 - 180
Slovenčina	181 - 190
Українська	191 - 201
Eesti	202 - 211
Lietuvių	212 - 221
Latviešu	222 - 231

عربي

٢٤١ - ٢٣٢





safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels including the protective film from the cutting blades.
- **Take care the cone blades and end of the pusher blade are very sharp, handle with care.**
- Switch off and wait until the blades have completely stopped before removing the lid.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Never use a damaged attachment. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never leave the appliance on unattended.
- Misuse of your attachment can result in injury.
- Never use an unauthorised attachment.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Refer to your main Kitchen Machine instruction book for additional safety warnings.

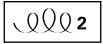
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

before using for the first time

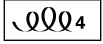
Wash the parts: see 'care and cleaning'.

key

- ① pusher with support blade
- ② lid with feed tube
- ③ cutting cone



Spaghetti (2 x 2 mm)



Linguine (2 x 4 mm)



Tagliatelle (2 x 9 mm)



Flat blade (Pappardelle) - width of ribbon determined by width of food





Crinkle cut

- ④ cone holder
- ⑤ body

- Refer to the “service and customer care” section to obtain additional cutting cones.

to assemble your spiralizer

- 1 Insert the cone holder ④ into the body ⑤.
- 2 Fit the desired cutting cone ③. The lid cannot be fitted if the cone holder or cone are not located correctly. Ensure that the cone sits flush with the holder.
- 3 Fit the lid ② and align the ▼ on the lid with the  on the body. Turn clockwise until the ▼ aligns with the  ①.



to use your spiralizer






- Before fitting the attachment, remove the splashguard assembly.
- 1 Lift off the slow speed outlet cover ②.
 - 2 With the attachment in the position shown ③, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place.
 - 3 Place a bowl under the cutting cone.
 - 4 Cut the foods to fit the feed tube and attach to the blade on the end of the pusher.
 - 5 Place the pusher in the food tube ensuring the groove on the pusher aligns with the rib in the feed tube.
 - 6 Switch on to Max ④ and hold the pusher in position to guide the food down the feed tube. **Do not use excessive force.**

hints & tips

- Use spiralized vegetables to replace pasta and noodles.
- Use firm fruits and vegetables without stones, seeds or hollow centres.
- Do not use soft, juicy or overripe foods as they will fall apart when spiralized.
- Many important vitamins and nutrients are found in the skin of fruit and vegetables, so only remove if inedible.
- Select vegetables that are as straight as possible.
- Cut the end of the food to create a flat surface to ensure it can be attached to the end of the pusher. Uneven ends will make it difficult to secure to the end of the pusher causing poor results.
- Ensure that the diameter of the food is more than 5 cm so that it can be attached securely to the end of the pusher.
- You will be left with a cone shaped end pieces at the end of spiralizing. These pieces can be sliced and used.
- Lightly steam, blanch, boil or stir fry the spiralized food.

Recommended usage chart






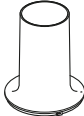



Food item						Preparation Comments
Apples	x	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Use small apples (diameter to fit feed tube). • Trim end so flat. • No need to core or remove seeds as core will be retained on end of pusher. • Spiralized apple will turn brown quickly so use immediately or add lemon juice. • Use in salads and dessert recipes.
Beetroot	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Remove leaves. • No need to peel fresh beetroot, just wash the skin before spiralizing. • Cooked beetroot is too soft and will not spiralize well. • Eat raw in salads.
Broccoli Stems	x	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> • Trim the stems. • When cooking broccoli save the stems and spiralize them.
Cucumber	✓	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> • Cut to fit the feed tube.
Carrots	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Choose large straight carrots and trim ends flat. • Lightly steam, blanched, boil or stir fry.
Celeriac	x	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> • Peel and cut to fit the feed tube. • Lightly steam, blanched, boil or stir fry.
Courgettes	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Choose large straight courgettes and cut off the top and bottom ends. • Lightly steam, blanched, boil or stir fry.
Parsnips	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Choose large straight parsnips and cut off the top and bottom ends. • Lightly steam, blanched, boil or stir fry.
Swede/Turnip	x	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> • Peel and cut to fit the feed tube. • Lightly steam, blanched, boil or stir fry.
Butternut Squash	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Use the non bulbous end without the hollow centre and seeds. • Peel and cut to fit the feed tube. • Lightly steam, blanched, boil or stir fry.
Kohlrabi	x	✓	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> • Peel and trim to fit the feed tube. • Lightly steam, blanched, boil or stir fry.

Food item						Preparation Comments
Daikon Radish or Mooli	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Peel and trim to fit the feed tube. • Good alternative to rice.
Jerusalem Artichokes	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Wash and trim to fit the feed tube. • Place in water with a small amount of lemon juice straight after processing to prevent discolouration.
Pears	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Choose firm small pears. • Cut to fit the feed tube. • Spiralized pear will turn brown quickly so use immediately or add lemon juice. • Use in salads and dessert recipes.
Sweet Potato/ Potato	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Wash the skins. • Cut to fit the feed tube • Place in water straight after processing to stop the strands discolouring.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the cone blades and pusher blade with care - they are extremely sharp. Use a brush to clean the blades.

- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and will not harm the plastic or affect the flavour of your food. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help remove the discolouration.

Item	Suitable for dishwashing 	Do Not immerse in Water 	Handwash 	Wipe with a damp cloth 
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

body

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse in water.
- Wash the removable parts by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed in your dishwasher.

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 (e.g. **TYPE KAX700PL**) and date code (5 digit code e.g. **13L35**) ready. They are on the underside of your attachment.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.
- **other countries**
- If you experience any problems with the operation of your attachment, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or 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.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.






IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Spiralizer not operating.	No power. Lid not locked correctly.	Check that appliance plugged in. Check that lid is located correctly.
Lid cannot be fitted.	Cone holder or cone not fitted correctly.	Check that cone holder and cone are located correctly.
Poor results.	Food too soft or juicy. Food too narrow or small. Food not securely attached to end of pusher.	Use firm fruits and vegetables without stones, seeds or hollow centres. Select food as straight as possible and ensure diameter at least 5 cm. For best results Always attach the food securely to the end of the pusher first. Then add to the feed tube. Switch on whilst guiding the food with the pusher.
Half moon shaped pieces produced instead of spirals.	Diameter of food processed too small. Food rotating in feed tube.	Ensure diameter larger than end of pusher. Ensure food is held steady and cannot rotate.
Food browning quickly.	Some food such as apples, pears and potato will brown quickly after processing.	Use straight after processing or store in water. Add lemon juice to fruit to prevent browning.

recipes (the  Spaghetti and  Tagliatelle blade can also be used in recipes where the  Linguine blade is recommended.)

Courgette Salad

Serves: 2 as a main/ 4 as a side
Time: 5 minutes

Ingredients:	
Courgette	2
Yellow pepper (remove stalk and seeds)	1
Red onion (peeled)	½ (Medium – 150g)
Celery	1 stick

Method:

- 1 Spiralize the courgette using the **Flat Blade**.
- 2 Slice the pepper, onion and the celery into 3mm thick slices.
- 3 Mix all the ingredients together in a bowl.
- 4 Cover with your dressing of choice.

Thai In-spiralized Salad

Serves: 2 as a main/ 4 as a side
Time: 10 minutes

Ingredients:	
Mooli (Daikon) radish (peeled)	½ (30cm)
Cucumber	2
Mango (peeled and de-stoned)	½
Spring onion	4
To Finish:	
Sesame seeds	4 tsp
Dried shrimp (optional)	4 tbsp
Fresh coriander (chopped)	4 tbsp

Method:

- 1 Spiralize the cucumber and mooli radish using the **Linguine Blade**.
- 2 Cut the Mango into small cubes and chop the spring onions.
- 3 Mix all the ingredients together in a large bowl.
- 4 Cover with your dressing of choice and sprinkle over the sesame seeds, dried shrimp and fresh coriander.

Beetroot and Celeriac Linguine with Prawn

Serves: 2 as a main/ 4 as a side
Time: 20 minutes

Ingredients:	
Raw beetroot	2
Celeriac	½ (400g)
Fennel	½ bulb
For the marinade:	
Lemon	½ juice of
Extra virgin olive oil	5 tbsp
Fennel seeds	½ tsp
Seasoning	To taste
To finish:	
Tiger prawns	20
Spinach	200g

Method:

- 1 Peel and trim off the top and bottom of the beetroot and celeriac.
- 2 Spiralize the beetroot and celeriac using the **Linguine Blade**.
- 3 Place the spiralized beetroot and celeriac into a large bowl.
- 4 Remove the core and finely chop the fennel and add to the bowl.
- 5 Add the lemon juice.
- 6 Fry the vegetables, fennel seeds and seasoning in olive oil over a medium heat.
- 7 Cook for 5 minutes and then add the prawns and cook until they have turned pink.
- 8 Add the spinach and mix thoroughly. Serve.

recipes

Greek Spiral Salad

Serves: 2 as a main/ 4 as a side

Time: 10 minutes

Ingredients:	
Cucumber	2
Green bell pepper (deseed)	1
Red onion (peeled)	½
Cherry tomatoes	8
Black pitted olives	50g
Feta cheese	50g
For the dressing:	
Rapeseed oil	4 tbsp
White wine vinegar	3 tbsp
Oregano	1 tbsp
Capers	1 tbsp
Seasoning	To taste

Method:

- 1 Spiralize the cucumber using the **Flat Blade** and place in a bowl.
- 2 Slice the pepper and onion into 3mm thick slices.
- 3 Halve the tomatoes and cut the feta cheese into 1cm cubes.
- 4 Place the ingredients into a bowl.

For the dressing

- 1 Whisk the oil and vinegar lightly together with a fork.
- 2 Finely chop the herbs and add the herbs, capers and seasoning to the oil.
- 3 Add the dressing to the bowl and leave to marinate at room temperature for 30 minutes before serving.

Mooli Noodle and Shiitake

Ramen

Serves: 4

Time: 20 minutes

Ingredients:	
Mooli (Daikon) radish (peeled)	½ (500g)
Olive oil	4 tbsp
Tofu	250g
Hoisin sauce	1 tbsp
Pak Choi	1 – 2 heads
Shiitake mushrooms	150g
Garlic (peeled)	2 cloves
Ginger (peeled)	2 cm piece
Miso paste	1 tbsp
Soy sauce	2 tbsp
Vegetable stock	1 litre
To Finish	
Spring onion	4
Hard boiled eggs	2

Method:

- 1 Spiralize the mooli radish using the **Linguine Blade** and place in a large bowl.
- 2 Cut the tofu into 2cm cubes and fry in olive oil over a medium heat.
- 3 Once the tofu has browned add the hoisin sauce and cook until fully coated. Reserve.
- 4 Coarsely chop the Pak Choi and finely chop the garlic and ginger.
- 5 Finely slice the mushrooms.
- 6 Fry the garlic and ginger in olive oil over a medium heat for a couple of minutes.
- 7 Add the stock and bring to a simmer.
- 8 Add the mushrooms, soy and miso paste and cook for 10 minutes.
- 9 Add the spiralized mooli radish and cook for another 3-5 minutes.

recipes

Carrot and Apricot

Flapjack

Serves: 8

Total Time: 45 minutes

Ingredients:	
Carrot	2 large
Butter	175g
Honey	200ml
Dried Apricots	125g
Walnuts	30g
Porridge Oats	350g

Method:

- 1 Preheat the oven to 180°C. Line and grease a square baking tray (25x25cm) (10x10in).
- 2 Spiralize the carrots using the **Linguine Blade**.
- 3 Melt the butter with the honey in a microwave or pan.
- 4 Chop the apricots and walnuts and add them to the carrots with the oats.
- 5 Mix all together until fully combined.
- 6 Spoon the mix into the tray and spread out until even.
- 7 Bake in the oven for 15-20 minutes.
- 8 Once lightly golden around the edges, remove the tray from the oven. Cut the flapjack into 8 rectangles whilst hot and then leave to cool fully.

Nederlands

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, alle stickers en haal de beschermende folie van de messen af.
- **Wees voorzichtig! De kegelmesjes en het mes aan het uiteinde van de stamper zijn heel erg scherp. Ga er voorzichtig mee om.**
- Schakel het apparaat uit en wacht totdat de messen helemaal tot stilstand zijn gekomen voordat u het deksel verwijdert.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u hulpstukken bevestigt of loshaalt;
 - indien niet in gebruik;
 - voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik nooit uw vingers om het voedsel door de vultrechter te duwen. Gebruik altijd de meegeleverde stamper.
- Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk. Laat het eerst controleren of repareren: raadpleeg 'onderhoud en klantenservice'.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd aan staan.
- Misbruik van het hulpstuk kan letsel veroorzaken.
- Gebruik nooit een hulpstuk dat niet bij het apparaat hoort.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.
- Raadpleeg de handleiding van de keukenmachine voor bijkomende veiligheidswaarschuwingen.

- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

voordat u de machine voor het eerst gebruikt

Was alle onderdelen: raadpleeg het deel 'verzorging en reiniging'.


legenda

- ① stamper met mesje
- ② deksel met vultrechter
- ③ snijkegel

 2 Spaghetti (2 x 2 mm)

 4 Linguine (2 x 4 mm)

 9 Tagliatelle (2 x 9 mm)



 Plat mesje (pappardelle) - de breedte van de strook wordt bepaald door de breedte van het voedingsmiddel

 Crinkle-cut

- ④ kegelhouder
- ⑤ element

- Onder 'onderhoud en klantenservice' leest u hoe u extra snijkegels kunt bestellen.

de spiraalsnijder monteren

- 1 Steek de kegelhouder ④ in het element ⑤.
- 2 Steek daar de gewenste snijkegel in ③. Het deksel past niet als de kegelhouder of de snijkegel niet juist aangebracht zijn. Zorg ervoor dat de snijkegel juist in de houder zit.
- 3 Zet het deksel ② op het element en lijn ▼ op het deksel uit met  op het element. Draai het naar rechts, totdat ▼ uitgelijnd is met  ①.

de spiraalsnijder gebruiken






- Voordat u het hulpstuk bevestigt, verwijdert u het spatscherm.
- 1 Verwijder de afsluitdop van het contact voor langzame snelheid ②.
 - 2 Met het hulpstuk in de weergegeven stand ③, zoekt u het contact voor langzame snelheid en draait u het geheel op zijn plaats vast.
 - 3 Plaats de kom onder de snijkegel.
 - 4 Snij de voedingsmiddelen in stukken die door de vultrechter passen en bevestig de stukken aan het mesje onder aan de stamper.
 - 5 Duw de stamper in de vultrechter, waarbij u ervoor zorgt dat de groef van de stamper uitgelijnd is met de rib van de vultrechter.
 - 6 Schakel over op Max ④ en houd de stamper op zijn plaats om het voedingsmiddel door de vultrechter naar beneden te duwen. **U mag niets forceren.**

hits & tips

- Gebruik de tot spiraaltjes gesneden groente om pasta en bami te vervangen.
- Gebruik stevig fruit en groente zonder pitten, zaadjes of holtes.
- Gebruik geen zachte, sappige of overrijpe voedingsmiddelen, omdat die uit elkaar zullen vallen.
- In de schil van groente en fruit zitten veel belangrijke vitaminen en voedingsmiddelen. Verwijder de schil dus alleen als die niet eetbaar is.
- Gebruik groente die zo recht mogelijk is.
- Snijd de bovenkant van het voedingsmiddel plat af, zodat het aan het mesje van de stamper bevestigd kan worden. Als de bovenkant niet plat is, is het moeilijk om de voedingsmiddelen aan de stamper te bevestigen, waardoor het eindresultaat teleurstellend zal zijn.

- Zorg ervoor dat de diameter van de voedingsmiddelen groter is dan 5 cm, zodat ze goed aan het mesje van de stamper bevestigd kunnen worden.
- Na afloop van de spiraliseratie blijft er een kegelvormig stukje over. Deze stukjes kunnen in plakjes gesneden en gebruikt worden.
- De gespiraliseerde voedingsmiddelen kunnen lichtjes gestoomd, geblancheerd, gekookt of geroerbakt worden.

Tabel met aanbevolen snelheden						
Voedingsmiddel						Vorbereiding Opmerkingen
Appels	✘	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik kleine appels (de diameter moet in de vultrechter passen). • Snij het uiteinde plat af. • U hoeft het klokhuis of de zaadjes niet te verwijderen, omdat het klokhuis aan het einde van de stamper vast blijft zitten.
						<ul style="list-style-type: none"> • Gespiraliseerde appel wordt gauw bruin. Gebruik de appel dus onmiddellijk of sprenkel er wat citroensap over. • Gebruik het gespiraliseerde fruit voor salades of desserts.
Rode bietjes	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder de stelen. • U hoeft verse rode bietjes niet te schillen. Was de schil voordat u de bietjes gaat spiraliseren.
						<ul style="list-style-type: none"> • Gekookte bietjes zijn te zacht en zijn niet geschikt voor spiraliseratie. • Gebruik de gespiraliseerde bietjes rauw voor salades.
Broccolistelen	✘	✓	✓	✘	✘	<ul style="list-style-type: none"> • Maak de stelen recht.
						<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer u broccoli kookt, kunt u de stelen bewaren en spiraliseren.
Komkommer	✓	✓	✓	✘	✘	<ul style="list-style-type: none"> • Snij de komkommer in stukjes die in de vultrechter passen.
Wortels	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kies grote rechte wortels en snij de boven- en onderkant plat af.
						<ul style="list-style-type: none"> • Deze voedingsmiddelen kunnen lichtjes gestoomd, geblancheerd, gekookt of geroerbakt worden.





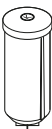
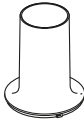



Voedingsmiddel						Vorbereiding Opmerkingen
Knolselderij	✗	✓	✓	✗	✗	• Schil het voedingsmiddel en snij het in stukjes die in de vultrechter passen.
						• Deze voedingsmiddelen kunnen lichtjes gestoomd, geblancheerd, gekookt of geroerbakt worden.
Courgettes	✓	✓	✓	✓	✓	• Kies grote, rechte courgettes en snij de onder- en bovenkant plat af.
						• Deze voedingsmiddelen kunnen lichtjes gestoomd, geblancheerd, gekookt of geroerbakt worden.
Pastinaak	✓	✓	✓	✓	✓	• Kies grote, rechte pastinaken en snij de onder- en bovenkant plat af.
						• Deze voedingsmiddelen kunnen lichtjes gestoomd, geblancheerd, gekookt of geroerbakt worden.
(Kool)raap	✗	✓	✓	✗	✗	• Schil het voedingsmiddel en snij het in stukjes die in de vultrechter passen.
						• Deze voedingsmiddelen kunnen lichtjes gestoomd, geblancheerd, gekookt of geroerbakt worden.
Pompoen	✓	✓	✓	✓	✓	• Gebruik het rechte deel van de pompoen en niet het holle middelste deel met de zaadjes.
						• Schil het voedingsmiddel en snij het in stukjes die in de vultrechter passen.
Koolrabi	✗	✓	✗	✗	✗	• Schil het voedingsmiddel en snij het in stukjes die in de vultrechter passen.
						• Deze voedingsmiddelen kunnen lichtjes gestoomd, geblancheerd, gekookt of geroerbakt worden.
Daikon radijs of mooli	✓	✓	✓	✓	✓	• Schil het voedingsmiddel en snij het in stukjes die in de vultrechter passen.
						• Dit is een goed alternatief voor rijst.
Jeruzalemartisjok	✗	✓	✗	✗	✗	• Was de artisjok en snij hem in stukjes die in de vultrechter passen.
						• Leg de gespiraliseerde artisjok in water met een klein beetje citroensap vlak na de spiralisatie, zodat de groente niet verkleurt.

Voedingsmiddel						Vorbereiding Opmerkingen
Peren	x	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kies harde, kleine peren. • Snij de peer in stukjes die in de vultrechter passen.
						<ul style="list-style-type: none"> • Gespiraliseerde peer wordt gauw bruin. Gebruik de peer dus onmiddellijk of sprenkel er wat citroensap over. • Gebruik het gespiraliseerde fruit voor salades of desserts.
(Zoete) aardappels	x	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Was de schil goed schoon. • Snij het voedingsmiddel in stukjes die in de vultrechter passen.
						<ul style="list-style-type: none"> • Leg de gespiraliseerde reepjes in water, zodat ze niet verkleuren.

verzorging en reiniging

- Zet de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Wees heel voorzichtig met de kegelmesjes en het stampermesje. Ze zijn heel erg scherp. Gebruik een borstel om de mesjes schoon te maken.

- Sommige etenswaren verkleuren het plastic. Dit is normaal. Het plastic wordt niet beschadigd en de smaak van de voedingsmiddelen wordt niet aangetast. U verwijdert de verkleuring met een in plantaardige olie gedoopte doek.

Item	Geschikt voor de afwasmachine 	Niet in water onderdompelen 	Met de hand wassen 	Met een vochtige doek afvegen 
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

element

- Veeg het met een vochtige doek schoon en droog het af.
- Niet in water onderdompelen.
- Was de verwijderbare onderdelen met de hand en droog ze goed af.
- Ze kunnen ook in de vaatwasmachine worden gewassen.

onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van het hulpstuk, raadpleegt u de informatie onder 'problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.

- 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.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.






**BELANGRIJKE INFORMATIE
VOOR DE JUISTE VERWIJDERING
VAN HET PRODUCT
VOLGENS DE EUROPESE
RICHTLIJN BETREFFENDE
AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN
ELEKTRONISCHE APPARATUUR
(AEEA)**

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgesleutelde vuilnisbak aangebracht.

problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De spiraalsnijder functioneert niet.	Geen stroom. Het deksel is niet goed vergrendeld.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Controleer of het deksel goed is bevestigd.
Het deksel past niet.	De kegelhouder of de kegel zijn niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kegelhouder en de kegel juist zijn geïnstalleerd.
Teleurstellend resultaat.	De voedingsmiddelen zijn te zacht of te sappig. De voedingsmiddelen zijn te smal of te klein. Het voedingsmiddel is niet goed aan het uiteinde van de stamper bevestigd.	Gebruik stevig fruit en groente zonder pitten, zaadjes of holtes. Kies voedingsmiddelen die zo recht mogelijk zijn en zorg ervoor dat de diameter minstens 5 cm is. Voor de beste resultaten Bevestig het voedingsmiddel altijd eerst goed aan het uiteinde van de stamper. Steek de stamper daarna in de vultrechter. Schakel het apparaat in terwijl u het voedingsmiddel met de stamper naar beneden duwt.
Er worden stukjes met een halveaanvorm geproduceerd in plaats van spiralen.	De diameter van het voedingsmiddel is te klein. Het voedingsmiddel draait in de vultrechter.	Zorg ervoor dat de diameter groter is dan het uiteinde van de stamper. Zorg ervoor dat het voedingsmiddel goed wordt tegengehouden en niet kan draaien.
Het voedingsmiddel verkleurt snel.	Sommige voedingsmiddelen, zoals appels, peren en aardappelen zullen na de spiralisatie snel verkleuren.	Gebruik de voedingsmiddelen onmiddellijk na de spiralisatie of leg ze in water. Voeg er wat citroensap aan toe om verkleuring te voorkomen.

recepten (het  spaghetti- en  tagliatelle-mesje kan ook worden gebruikt voor recepten waarin het  linguine-mesje wordt aangeraden.)

Courgette-salade

Porties: 2 als hoofdmaaltijd / 4 als bijgerecht

Tijd: 5 minuten

Ingrediënten:	
Courgette	2
Gele paprika (verwijder de steel en de zaadjes)	1
Rode ui (geschild)	½ (medium – 150 g)
Selderij	1 stengel

Methode:

- 1 Spiraliseer de courgette met het **platte mesje**.
- 2 Snijd de paprika, ui en de selderij in plakjes van 3 mm.
- 3 Vermeng alle ingrediënten in een kom.
- 4 Sprenkel daar de dressing van uw keuze over.

Thaise gespiraliseerde salade



Porties: 2 als hoofdmaaltijd / 4 als bijgerecht

Tijd: 10 minuten

Ingrediënten:	
Mooli (daikon) radijs (geschild)	½ (30 cm)
Komkommer	2
Mango (geschild, zonder pit)	½
Bosui	4
Afwerking:	
Sesamzaad	4 theel
Gedroogde garnalen (optioneel)	4 eetl
Verse korianderblaadjes (gehakt)	4 eetl

Methode:

- 1 Spiraliseer de komkommer en de mooli-radijs met het **linguine-mesje**.
- 2 Snij de mango in kleine blokjes en hak de bosuitjes fijn.
- 3 Vermeng alle ingrediënten in een grote kom.
- 4 Sprenkel daar de dressing van uw keuze over, en daar overheen weer de sesamzaadjes, gedroogde garnalen en verse koriander.

recepten

Rode bieten- en knolselderij- linguine met garnalen

Porties: 2 als hoofdmaaltijd / 4 als bijgerecht

Tijd: 20 minuten

Ingrediënten:	
Rauwe rode bietjes	2
Knolselderij	½ (400 g)
Venkel	½ knol
Voor de marinade:	
Citroen	sap van een ½
Olijfolie extra vergine	5 eetl
Venkelzaadjes	½ theel
Zout en peper	Naar smaak
Afwerking:	
Tijgergarnalen	20
Spinazie	200 g

Methode:

- 1 Schil de bietjes en de knolselderij en snij de boven- en onderkanten plat.
- 2 Spiraliseer de bietjes en de knolselderij met het **linguine-mesje**.
- 3 Doe de gespiraliseerde bietjes en knolselderij in een grote kom.
- 4 Verwijder de kern en snijd de venkel in dunne reepjes en doe ze ook in de kom.
- 5 Voeg het citroensap toe.
- 6 Roerbak de groente, venkelzaadjes en specerijen in de olijfolie op gemiddelde temperatuur.
- 7 Kook alles 5 minuten en voeg daar de garnalen aan toe. Kook ze totdat ze roze van kleur zijn geworden.
- 8 Voeg er de spinazie aan toe en vermeng het geheel goed. Dien het gerecht op.

Griekse gespiraliseerde salade

Porties: 2 als hoofdmaaltijd / 4 als bijgerecht

Tijd: 10 minuten

Ingrediënten:	
Komkommer	2
Groene paprika (zonder zaadjes)	1
Rode ui (geschild)	½
Kerstomaten	8
Zwarte pitloze olijven	50 g
Fetakaas	50 g
Voor de vinaigrette:	
Raapolie	4 eetl
Witte wijnazijn	3 eetl
Oregano	1 eetl
Kappertjes	1 eetl
Zout en peper	Naar smaak

Methode:

- 1 Spiraliseer de komkommer met het **platte mesje** en doe dit in een kom.
- 2 Snijd de paprika en ui in plakjes van 3 mm.
- 3 Halveer de tomaten en snij de fetakaas in blokjes van 1 cm.
- 4 Doe alle ingrediënten in een kom.

Voor de dressing

- 1 Vermeng de olie en azijn lichtjes met een vork.
- 2 Hak de kruiden fijn en voeg de kruiden, kappertjes en zout en peper toe aan de olie.
- 3 Sprengel de dressing over de ingrediënten in de kom en laat de salade 30 minuten op kamertemperatuur marineren, voordat u de salade serveert.

recepten

Mooli-spiralen en Japanse champignons

Porties: 4

Tijd: 20 minuten

Ingrediënten:	
Mooli (daikon) radijs (geschild)	½ (500 g)
Olijfolie	4 eetl
Tahoe	250 g
Hoisin-saus	1 eetl
Pak Choi	1 of 2 kroppen
Japanse champignons	150 g
Knoflook (geschild)	2 teentjes
Gember (geschild)	Blokje van 2 cm
Miso-pasta	1 eetl
Sojasaus	2 eetl
Groentebouillon	1 liter
Afwerking	
Bosui	4
Hardgekookte eieren	2

Methode:

- 1 Spiraliseer de mooli-radijs met het **linguine-mesje** en doe dit in een grote kom.
- 2 Snij de tahoe in blokjes van 2 cm en bak ze in de olijfolie op gemiddelde temperatuur.
- 3 Zodra de tahoe bruin is geworden, voegt u er de hoisin-saus aan toe. Kook totdat de tahoe goed met de saus is bedekt. Leg dit opzij.
- 4 Hak de pak choi grof en hak de knoflook en gember fijn.
- 5 Snij de champignons in dunne plakjes.
- 6 Bak de knoflook en gember in olijfolie gedurende enkele minuten, op een gemiddelde temperatuur.
- 7 Voeg hier de bouillon aan toe en laat het geheel sudderen.
- 8 Voeg de champignons, sojasaus en miso-pasta hieraan toe en laat het geheel 10 minuten koken.
- 9 Voeg hier de gespiraliseerde mooli-radijs aan toe en laat alles nog eens 3 tot 5 minuten koken.

Wortel en abrikoos flapjack

Porties: 8

Totale tijd: 45 minuten

Ingrediënten:	
Wortels	2 grote
Boter	175 g
Honing	200 ml
Gedroogde abrikozen	125 g
Walnoot	30 g
Haverhout	350 g

Methode:

- 1 Verwarm de oven voor tot 180°C. Leg bakpapier over een vierkante bakplaat (25 x 25 cm) en smeer hem met boter in.
- 2 Spiraliseer de wortels met het **linguine-mesje**.
- 3 Smelt de boter met de honing in de magnetron of in een pan.
- 4 Hak de abrikozen en walnoten fijn en voeg ze aan de wortels toe, samen met de haverhout.
- 5 Vermeng alles goed.
- 6 Lepel het mengsel in de bak en maak er een gelijkmatige laag van.
- 7 Bak dit 15 tot 20 minuten in de oven.
- 8 Zodra de randjes goudbruin zijn geworden, haalt u de plaat uit de oven. Verdeel de flapjack in 8 vierkantjes terwijl hij nog heet is en laat de stukken goed afkoelen.

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les emballages et les étiquettes, y compris les housses en plastique protégeant les lames.
- **Les lames du cône extrémité de la lame du poussoir étant particulièrement tranchantes, maniez-les avec précaution.**
- Éteignez l'appareil et attendez que les lames soient totalement à l'arrêt avant de retirer le couvercle.
- Éteignez et débranchez :
 - avant d'installer ou de retirer des éléments ;
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé ;
 - avant toute opération de nettoyage.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni avec l'appareil.
- N'utilisez jamais un accessoire endommagé. Faites-le réviser ou réparer : reportez-vous à la section « service après-vente ».
- Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut entraîner des blessures.
- N'utilisez jamais un accessoire non homologué.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Veuillez consulter le manuel d'utilisation principal de votre robot pâtissier multifonction pour les consignes de sécurité supplémentaires.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

avant d'utiliser pour la première fois votre appareil

Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.


légende

- ① poussoir avec lame support
- ② couvercle avec tube d'alimentation
- ③ cônes de découpe

 2 Spaghetti (2 X 2 mm)

 4 Linguine (2 X 4 mm)

 9 Tagliatelle (2 X 9 mm)

 1
Lame plate (Pappardelle) -
la largeur de la bande est
déterminée par la largeur de
l'aliment



 Coupe ondulée

④ porte-cône

⑤ corps

- Reportez-vous à la section 'service après-vente' pour obtenir des cônes supplémentaires.

pour assembler votre découpe légumes en spirale

- 1 Insérez le porte-cône ④ dans le corps ⑤.
- 2 Installez le cône approprié ③. Le couvercle ne peut pas être installé si le porte-cône ou le cône de découpe n'est pas positionné correctement. Veillez à ce que le cône s'emboîte sur le porte-cône.
- 3 Installez le couvercle ② et alignez le symbole ▼ du couvercle avec le symbole  du corps. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole ▼ soit aligné avec le symbole  ①.

pour utiliser votre découpe légumes en spirale






- Avant d'installer l'accessoire, enlevez l'ensemble anti-projections.
- 1 Soulevez le cache de sortie faible vitesse ②.
 - 2 L'accessoire étant dans la position indiquée en ③, insérez dans la sortie faible vitesse puis tournez pour verrouiller en place.
 - 3 Placez un récipient sous le cône de découpe.
 - 4 Coupez les aliments pour les passer à travers le tube d'alimentation et attachez-les à la lame à l'extrémité du poussoir.
 - 5 Insérez le poussoir dans le tube d'alimentation en alignant la rainure du poussoir sur la nervure du tube d'alimentation.
 - 6 Mettez en marche au réglage Max ④ puis maintenez le poussoir en place pour faire descendre les aliments dans le tube d'alimentation. **Ne forcez pas.**


conseils

- Utilisez des légumes coupés en spirales pour remplacer les pâtes et les nouilles.
- Utilisez des fruits et des légumes fermes sans noyaux, graines ni centres creux.
- N'utilisez pas des aliments mous, juteux ou trop mûrs car ils pourraient se désagréger lorsque vous les passez au découpe légumes en spirale.
- La peau des fruits et des légumes est riche en nutriments et vitamines ; par conséquent retirez uniquement la partie non comestible.
- Choisissez des légumes dont la forme est la plus droite possible.

- Coupez l'extrémité des aliments en créant une surface plate qui puisse être fixée à l'extrémité du poussoir. Les extrémités irrégulières peuvent s'avérer difficiles à fixer à l'extrémité du poussoir et les résultats risquent d'être médiocres.
- Assurez-vous que le diamètre des aliments est supérieur à 5 cm pour qu'ils puissent être aisément fixés à l'extrémité du poussoir.
- Vous obtiendrez à la fin des aliments à l'extrémité en forme de cône une fois passés au découpe légumes en spirale. Ces aliments peuvent être découpés en tranches et utilisés.
- Vous pouvez faire cuire légèrement les aliments coupés en spirales à la vapeur, les blanchir, les faire bouillir ou les faire frire.

Tableau des utilisations recommandées





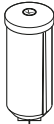
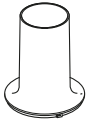



Produit alimentaire						Préparation Commentaires
Pommes	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des petites pommes (diamètre permettant de les passer à travers le tube d'alimentation). • Coupez le haut ou le bas des pommes pour obtenir une surface plate. • Vous n'avez pas besoin de peler les pommes ou de retirer les pépins dans la mesure où le trognon reste sur l'extrémité du poussoir. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Les pommes passées au découpe légumes en spirale brunissant rapidement, il est préférable de les utiliser tout de suite ou d'ajouter du jus de citron. • Utilisez en salades et dans les recettes de dessert.
Betterave	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Ôtez les feuilles. • Vous n'avez pas besoin d'éplucher les betteraves fraîches, il vous suffit de laver la peau au découpe légumes en spirale. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Lorsqu'elle est cuite, la betterave devient molle et elle passe mal au découpe légumes en spirale. • Mangez-la crue dans des salades.
Pieds de brocoli	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez les pieds. • Lorsque vous faites cuire du brocoli, mettez de côté les pieds et passez-les au découpe légumes en spirale.
Concombre	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Découpez pour faire passer dans le tube d'alimentation.
Carottes	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Choisissez des carottes droites et coupez les bouts plats. • Faites légèrement cuire à la vapeur, blanchir, bouillir ou frire.
Céleri	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Épluchez et découpez pour faire passer dans le tube d'alimentation. • Faites légèrement cuire à la vapeur, blanchir, bouillir ou frire.
Courgettes	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Choisissez des courgettes longues et droites, et coupez les deux bouts. • Faites légèrement cuire à la vapeur, blanchir, bouillir ou frire.

Produit alimentaire						Préparation Commentaires
Panais	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Choisissez des panais longs et droits, et coupez les deux bouts. • Faites légèrement cuire à la vapeur, blanchir, bouillir ou frire.
Rutabagas / Navets	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Épluchez et découpez pour faire passer dans le tube d'alimentation. • Faites légèrement cuire à la vapeur, blanchir, bouillir ou frire.
Courge musquée	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez la partie lisse sans le centre creux ni les graines. • Épluchez et découpez pour faire passer dans le tube d'alimentation. • Faites légèrement cuire à la vapeur, blanchir, bouillir ou frire.
Choux-raves	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Épluchez et découpez pour faire passer dans le tube d'alimentation. • Faites légèrement cuire à la vapeur, blanchir, bouillir ou frire.
Radis blanc ou Daikon	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Épluchez et découpez pour faire passer dans le tube d'alimentation. • Idéal pour remplacer le riz.
Topinambours	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Lavez et découpez pour faire passer dans le tube d'alimentation. • Mettez dans de l'eau avec un peu de jus de citron de suite après les avoir passés au découpe légumes en spirale pour éviter qu'ils changent de couleur.
Poires	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Choisissez des poires petites et fermes. • Découpez pour faire passer dans le tube d'alimentation. • Les poires passées au découpe légumes en spirale brunissant rapidement, il est préférable de les utiliser tout de suite ou d'ajouter du jus de citron. • Utilisez en salades et dans les recettes de dessert.
Patate douce / Pomme de terre	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Lavez les peaux. • Découpez pour faire passer dans le tube d'alimentation. • Mettez dans de l'eau tout de suite après les avoir passées au découpe légumes en spirale pour arrêter les traces de décoloration.

entretien et nettoyage

- Éteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant toute opération de nettoyage.
- Manipulez les lames du cône et la lame du poussoir avec soin - elles sont très tranchantes. Utilisez une brosse pour nettoyer les lames.

- Certains aliments peuvent décolorer le plastique. Ceci est tout à fait normal n'endommage pas le plastique et n'affecte pas la saveur de vos aliments. Frotter avec un chiffon trempé dans de l'huile végétale peut permettre de rétablir la couleur.

Pièce	Lavable au lavevaisselle 	Ne pas immerger dans l'eau 	Lavage à la main 	Essuyer avec un tissu mouillé 
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

Corps

- Frottez avec un chiffon humide, puis séchez.
- Ne plongez pas dans l'eau.
- Lavez les éléments démontables à la main, puis séchez.
- Ils peuvent aussi passer au lave-vaisselle.

service après-vente

- Si vous avez des problèmes pour utiliser votre accessoire, reportez-vous à la section « guide de dépannage » de ce manuel ou consultez le site www.kenwoodworld.com.
- 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.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).




Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le découpe légumes en spirale ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation. Le couvercle est mal verrouillé.	Vérifiez le branchement de l'appareil. Vérifiez la bonne installation du couvercle.
Le couvercle ne peut pas être installé.	Le porte-cône ou le cône n'est pas installé correctement.	Vérifiez la bonne installation du porte-cône ou du cône.
Résultats insatisfaisants.	Aliments trop mous ou trop juteux. Aliments trop petits ou trop étroits. Aliments mal fixés à l'extrémité du poussoir.	Utilisez des fruits et des légumes fermes sans noyaux, graines ni de centres creux. Choisissez des aliments les plus droits possible et veillez à ce qu'ils aient un diamètre d'au moins 5 cm. Pour les meilleurs résultats Commencez toujours par bien fixer les aliments à l'extrémité du poussoir. Insérez ensuite dans le tube d'alimentation. Mettez en marche tout en guidant les aliments à l'aide du poussoir.
Vous obtenez des aliments en forme de demi-lunes au lieu de spirales.	Le diamètre des aliments passés à l'appareil est trop petit. Les aliments tournent en rond dans le tube d'alimentation.	Veillez à ce que le diamètre soit plus large que l'extrémité du poussoir. Veillez à tenir immobiles les aliments et à ce qu'ils ne tournent pas.
Les aliments noircissent rapidement.	Certains aliments tels que les pommes, les poires et les pommes de terre noircissent rapidement après avoir été passés au découpe légumes en spirale.	Utilisez tout de suite après les avoir passés au découpe légumes en spirale ou conservez-les dans de l'eau. Ajoutez du jus de citron aux fruits pour éviter qu'ils noircissent.

recettes (les lames  pour Spaghetti et  pour Tagliatelle peuvent également être utilisées lorsque la lame  pour Linguine est recommandée.)

Salade à la courgette

Pour : 2 en tant que plat principal / 4 en tant qu'accompagnement

Durée : 5 minutes

Ingrédients :	
Courgette	2
Poivron jaune (retirez les queues et les graines)	1
Oignon rouge (épluché)	½ (de taille moyenne – 150 g)
Céleri	1 branche

Méthode :

- 1 Passez à l'appareil à spirales la courgette en utilisant la **Lame plate**.
- 2 Coupez le poivron, l'oignon et le céleri en lamelles fines de 3 mm.
- 3 Mélangez tous les ingrédients dans un bol.
- 4 Assaisonnez avec la sauce de votre choix.

Salade de style Thaï

Pour : 2 en tant que plat principal / 4 en tant qu'accompagnement

Durée : 10 minutes

Ingrédients :	
Radis blanc (daikon) épluché	½ (30cm)
Concombre	2
Mangue (épluchée et dénoyautée)	½
Cives	4
Pour finir :	
Graines de sésame	4 cc
Crevettes séchées (en option)	4 cs
Coriandre fraîche (ciselée)	4 cs

Méthode :

- 1 Passez le concombre et le radis blanc au découpe légumes en spirale en utilisant la **Lame pour Linguine**.
- 2 Coupez la mangue en petits cubes et émincez-les cives.
- 3 Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol.
- 4 Assaisonnez avec la sauce de votre choix. Saupoudrez de graines de sésame, de crevettes séchées et de coriandre fraîche.

recettes

Linguine à la betterave et céleri aux crevettes

Pour : 2 en tant que plat principal / 4 en tant qu'accompagnement

Durée : 20 minutes

Ingrédients :	
Betterave crue	2
Céleri	½ (400 g)
Fenouil	½ bulbe
Pour la marinade :	
Citron	½ jus de
Huile d'olive extra-vierge	5 cs
Graines de fenouil	½ cc
Assaisonnement	au goût
Pour finir :	
Crevettes tigrées	20
Épinard	200 g

Méthode :

- 1 Pelez et coupez les deux bouts de la betterave et du céleri.
- 2 Passez au découpe légumes en spirale la betterave et le céleri en utilisant la **Lame pour Linguine**.
- 3 Insérez la betterave et le céleri découpés en spirales dans un grand bol.
- 4 Retirez le cœur et découpez finement le fenouil et ajoutez dans le bol.
- 5 Ajoutez le jus de citron.
- 6 Faites revenir à l'huile d'olive les légumes, les graines de fenouil et l'assaisonnement à feu moyen.
- 7 Faites cuire pendant 5 minutes et ajoutez ensuite les crevettes et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles rosissent.
- 8 Ajoutez les épinards et mélangez entièrement. Servez.

Salade grecque à base de spirales

Pour : 2 en tant que plat principal / 4 en tant qu'accompagnement

Durée : 10 minutes

Ingrédients :	
Concombre	2
Poivron vert (sans graines)	1
Oignon rouge (pelé)	½
Tomates cerises	8
Olives noires dénoyautées	50 g
Feta	50 g
Pour l'assaisonnement :	
Huile de pépins de raisin	4 cs
Vinaigre de vin blanc	3 cs
Origan	1 cs
Câpres	1 cs
Assaisonnez	au goût

Méthode :

- 1 Passez au découpe légumes en spirale le concombre à l'aide de la **Lame plate** et mettez dans un bol.
- 2 Coupez le poivron et l'oignon en fines lamelles de 3 mm d'épaisseur.
- 3 Découpez en deux les tomates et coupez la feta en cubes de 1 cm.
- 4 Insérez les ingrédients dans un bol.

Pour l'assaisonnement

- 1 Battez légèrement à la fourchette l'huile et le vinaigre ensemble.
- 2 Ciselez les herbes aromatiques et ajoutez-les avec les câpres et l'assaisonnement à l'huile.
- 3 Ajoutez cette préparation dans le bol et laissez mariner à température ambiante pendant 30 minutes avant de servir.

recettes

Soupe de ramen de radis blanc et shiitake

Pour : 4

Durée : 20 minutes

Ingrédients :	
Radis blanc (Daikon) épluché	½ (500 g)
Huile d'olive	4 cs
Tofu	250 g
Sauce Hoisin	1 cs
Chou chinois	1 – 2 têtes
Champignons Shiitake	150 g
Ail (épluché)	2 gousses
Gingembre (épluché)	morceau de 2 cm
Pâte Miso	1 cs
Sauce soja	2 cs
Bouillon de légumes	1 litre
Pour finir :	
Cives	4
Œufs durs	2

Méthode :

- 1 Passez au découpe légumes en spirale le radis blanc en utilisant la **Lame Linguine** et disposez dans un grand bol.
- 2 Découpez le tofu en cubes de 2 cm et faites revenir à l'huile d'olive à feu moyen.
- 3 Lorsque le tofu a brunî, ajoutez la sauce hoisin et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit entièrement recouvert. Mettez de côté.
- 4 Découpez grossièrement le chou chinois et hachez finement le gingembre et l'ail.
- 5 Découpez finement les champignons.
- 6 Faites revenir l'ail et le gingembre à l'huile d'olive à feu moyen pendant quelques minutes.
- 7 Ajoutez le bouillon et portez à ébullition.
- 8 Ajoutez les champignons, le soja et la pâte miso et laissez cuire pendant 10 minutes.
- 9 Ajoutez les spirales de radis blanc et faites cuire 3 à 5 minutes de plus.

Galette à la Carotte et à l'abricot

Pour : 8

Durée totale : 45 minutes

Ingrédients :	
Carottes	2 grosses
Beurre	175 g
Miel	200 ml
Abricots secs	125 g
Noix	30 g
Flocons d'avoine	350 g

Méthode :

- 1 Préchauffez le four à 180° C. Recouvrez une plaque de four (25 x 25 cm) de papier cuisson et graissez.
- 2 Passez au découpe légumes en spirale les carottes en utilisant la **Lame pour Linguine**.
- 3 Faites fondre le beurre avec le miel au four à micro-ondes ou dans une casserole.
- 4 Émincez les abricots et les noix, et ajoutez-les aux carottes et aux flocons d'avoine.
- 5 Mixez le tout jusqu'à ce que les ingrédients soient totalement mélangés.
- 6 Déposez le mélange à l'aide d'une cuillère sur la plaque et étalez uniformément la préparation.
- 7 Faites cuire au four 15 à 20 minutes.
- 8 Lorsque les bords commencent à légèrement brunir, sortez la plaque du four. Découpez la galette en 8 rectangles tant qu'elle est chaude et laissez refroidir complètement.

Deutsch

Bitte die Titelseite mit den Abbildungen aufklappen.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber, einschließlich der Kunststoffabdeckungen an den Klingen.
- **Vorsicht im Umgang mit den Kegel- und Stopfer-Klingen, sie sind sehr scharf.**
- Deckel erst abnehmen, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde und die Klingen sich nicht länger drehen.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen,
 - wenn das Gerät nicht gebraucht wird,
 - vor dem Reinigen.
- Schnittgut niemals mit dem Finger durch den Füllschacht drücken. Stets den mitgelieferten Stopfer verwenden.
- Niemals einen beschädigten Aufsatz benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe „Kundendienst und Service“.
- Das Gerät bei Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.
- Niemals unzulässiges Zubehör benutzen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.
- Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

Die Teile abwaschen – siehe „Pflege und Reinigung“.


Übersicht


- ① Stopfer mit Halteklinge
- ② Deckel mit Füllschacht
- ③ Schneidekegel

 2 Spaghetti (2 x 2 mm)

 4 Linguine (2 x 4 mm)

 9 Tagliatelle (2 x 9 mm)



 Flachklinge (Pappardelle) –
Breite des Bandes hängt von
der Breite des Schnittguts ab.

 Wellenschnitt

- ④ Kegelhalter
- ⑤ Gehäuse

- Informationen zum Erwerb zusätzlicher Schneidekegel finden Sie unter „Kundendienst und Service“.

Zusammenbau Ihres Spiralschneiders

- 1 Setzen Sie den Kegelhalter ④ in das Gehäuse ⑤ ein.
- 2 Setzen Sie den gewünschten Schneidekegel ③ ein. Der Deckel lässt sich nur aufsetzen, wenn Kegelhalter und Kegel korrekt eingesetzt wurden. Stellen Sie sicher, dass der Kegel bündig im Halter sitzt.
- 3 Setzen Sie den Deckel ② auf und richten Sie die Markierung ▼ am Deckel auf die Markierung  am Gehäuse aus. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis ▼ auf  trifft ❶.



Verwendung des Spiralschneiders

- Vor Anbringen des Aufsatzes den Spritzschutz entfernen.
- 1 Nehmen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses ❷ ab.
 - 2 Setzen Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position ❸ in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie ihn, bis er einrastet.
 - 3 Stellen Sie eine Schüssel unter den Schneidekegel.
 - 4 Schneiden Sie das Schnittgut so zu, dass es in den Füllschacht passt, und befestigen Sie es an der Halteklinge des Stopfers.
 - 5 Setzen Sie den Stopfer so in den Füllschacht, dass die Rille des Stopfers auf die Rippe im Füllschacht trifft.
 - 6 Stellen Sie die maximale Geschwindigkeitsstufe ❹ ein und drücken Sie das Schnittgut mit dem Stopfer sanft durch den Füllschacht nach unten. **Nicht zu viel Kraft aufwenden.**

Tipps und Hinweise

- Verwenden Sie spiralisiertes Gemüse als Ersatz für Pasta und Nudeln.
- Verwenden Sie festes Obst und Gemüse ohne Steine, Kerne oder hohle Mitte
- Verwenden Sie kein weiches, saftiges oder überreifes Obst oder Gemüse, da dieses beim Spiralisieren zerfällt.
- Die Schalen von Obst und Gemüse enthalten viele wichtige Vitamine und Nährstoffe. Entfernen Sie daher nur ungenießbare Schalen.
- Wählen Sie möglichst gerades Gemüse.

- Schneiden Sie das Ende Ihres Schnittguts ab, um eine ebene Oberfläche zu erhalten, die sich an der Halteklinge des Stopfers befestigen lässt. Unebene Enden können sich von der Halteklinge lösen, was zu mangelhaften Ergebnissen führt.
- Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Schnittguts mehr als 5 cm beträgt, um es sicher am Ende des Stopfers zu befestigen.
- Nach dem Spiralisieren bleiben kegelförmige Endstücke zurück. Diese können in Scheiben geschnitten und verwertet werden.
- Dämpfen, blanchieren, kochen oder braten Sie das spiralisierte Obst oder Gemüse.






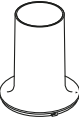



Empfehlungstabelle						
Zutat						Zubereitung Anmerkungen
Äpfel	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kleine Äpfel verwenden (Durchmesser muss in den Füllschacht passen). • Ein Ende flach abschneiden. • Entkernen ist nicht erforderlich, da das Kerngehäuse am Ende des Stopfers haften bleibt. • Spiralisierte Äpfel werden schnell braun. Daher sofort benutzen oder Zitronensaft hinzugeben. • Für Salate und Desserts verwenden.
Rote Beete	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Blätter entfernen. • Frische Rote Beete muss nicht geschält werden, einfach die Schale vor dem Spiralisieren waschen. • Gekochte Rote Beete ist zu weich und lässt sich nicht gut spiralisieren. • Roh in Salaten essen.
Brokkolistängel	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Die Stängel zuschneiden. • Beim Kochen von Brokkoli die Stängel aufbewahren und spiralisieren.
Gurke	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Auf Füllschachtgröße zuschneiden.
Karotten	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Große, gerade Karotten wählen und die Enden flach abschneiden. • Dämpfen, blanchieren, kochen oder braten.
Knollensellerie	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Schälen und auf Füllschachtgröße zuschneiden. • Dämpfen, blanchieren, kochen oder braten.

Zutat						Zubereitung Anmerkungen
Zucchini	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Große gerade Zucchini wählen und beide Enden abschneiden. • Dämpfen, blanchieren, kochen oder braten.
Pastinaken	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Große gerade Pastinaken wählen und beide Enden abschneiden. • Dämpfen, blanchieren, kochen oder braten.
Steckrüben	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Schälen und auf Füllschachtgröße zuschneiden. • Dämpfen, blanchieren, kochen oder braten.
Butternusskürbis	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Das schmalere Ende ohne Hohlraum in der Mitte verwenden. • Schälen und auf Füllschachtgröße zuschneiden. • Dämpfen, blanchieren, kochen oder braten.
Kohlrabi	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Schälen und auf Füllschachtgröße zuschneiden. • Dämpfen, blanchieren, kochen oder braten.
Daikon-Rettich oder Mooli	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Schälen und auf Füllschachtgröße zuschneiden. • Gute Alternative zu Reis.
Topinambur	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Waschen und auf Füllschachtgröße zuschneiden. • Nach dem Verarbeiten sofort in Wasser legen und etwas Zitronensaft hinzugeben, um Verfärbung zu verhindern.
Birnen	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kleine, feste Birnen wählen. • Auf Füllschachtgröße zuschneiden. • Spiralisierte Birnen werden schnell braun; daher sofort benutzen oder Zitronensaft hinzugeben. • Für Salate und Desserts verwenden
Süßkartoffeln / Kartoffeln	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Schale waschen. • Auf Füllschachtgröße zuschneiden. • Nach dem Verarbeiten sofort in Wasser legen, damit die Spiralen sich nicht verfärben.

Pflege und Reinigung

- Vor dem Reinigen das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Kegel- und Stopfer-Klingen mit Vorsicht handhaben, sie sind extrem scharf. Klingen mit einer Bürste reinigen.

- Manche Zutaten können den Kunststoff verfärben. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf den Kunststoff oder den Geschmack Ihrer Zutaten. Das Abreiben mit einem in Pflanzenöl getauchten Tuch kann helfen, die Verfärbungen zu beseitigen.

Teil	Spülmaschinenfest 	Nicht in Wasser tauchen 	Von Hand waschen 	Mit einem feuchten Tuch abwischen 
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

Gehäuse

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und dann abtrocknen.
- Nicht in Wasser tauchen.

- Abnehmbare Teile von Hand spülen und dann abtrocknen.
- Andernfalls lassen sich die Teile auch in der Spülmaschine reinigen.

Kundendienst und Service






- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ in der Anleitung zu Rate oder 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.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Spiralschneider funktioniert nicht.	Kein Strom. Deckel nicht richtig eingerastet.	Überprüfen, dass der Stecker des Geräts in der Steckdose steckt. Sicherstellen, dass der Deckel korrekt aufgesetzt ist.
Deckel lässt sich nicht aufsetzen.	Kegelhalter oder Kegel nicht richtig eingesetzt.	Überprüfen, dass Kegelhalter und Kegel richtig eingesetzt sind.
Mangelhafte Ergebnisse.	Schnittgut zu weich oder saftig. Schnittgut zu schmal oder klein. Schnittgut nicht sicher am Ende des Stopfers angebracht.	Festes Obst und Gemüse ohne Steine, Kerne oder hohle Mitte verwenden. Möglichst gerades Obst oder Gemüse wählen und sicherstellen, dass der Durchmesser mindestens 5 cm beträgt. Für die besten Ergebnisse: Das Schnittgut immer zuerst sicher an der Halteklinge des Stopfers befestigen. Dann in den Füllschacht einführen. Das Gerät einschalten und das Schnittgut mit dem Stopfer sanft nach unten drücken.
Halbmondförmige Stücke anstelle von Spiralen.	Durchmesser des Schnittguts zu klein. Schnittgut rotiert im Füllschacht.	Sicherstellen, dass der Durchmesser größer als das Ende des Stopfers ist. Sicherstellen, dass das Schnittgut fest sitzt und nicht rotieren kann.
Zutaten werden schnell braun.	Manche Zutaten wie Äpfel, Birnen und Kartoffeln werden nach dem Verarbeiten schnell braun.	Direkt nach dem Verarbeiten verwerten oder in Wasser legen. Zitrone hinzugeben, um Bräunung zu verhindern.

Rezepte (Die Spaghetti-Klinge  2 und die Tagliatelle-Klinge  9 lassen sich auch in Rezepten verwenden, für die die Linguine-Klinge  4 empfohlen wird.)

Zucchini Salat

Portionen: 2 als Hauptgericht / 4 als Nebengericht
Zeit: 5 Minuten

Zutaten:	
Zucchini	2
Gelbe Paprika (Stiel und Kerne entfernen)	1
Rote Zwiebel (geschält)	½ (Mittelgroß – 150 g)
Sellerie	1 Stange

Zubereitung:

- 1 Die Zucchini mit der **Flachklinge** spiralisieren.
- 2 Paprika, Zwiebel und Sellerie in 3 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.
- 4 Mit einem Dressing Ihrer Wahl beträufeln.

Spiralisierter Thai-Salat

Portionen: 2 als Hauptgericht / 4 als Nebengericht
Zeit: 10 Minuten

Zutaten:	
Mooli (Daikon-Rettich) (geschält)	½ (30 cm)
Gurke	2
Mango (geschält und entsteint)	½
Frühlingszwiebeln	4
Zum Garnieren:	
Sesamkörner	4 TL
Getrocknete Garnelen (optional)	4 EL
Frischer Koriander (gehackt)	4 EL

Zubereitung:

- 1 Gurke und Mooli-Rettich mit der **Linguine-Klinge** spiralisieren.
- 2 Mango in kleine Würfel schneiden, Frühlingszwiebeln fein hacken.
- 3 Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen.
- 4 Ein Dressing Ihrer Wahl hinzugeben und mit Sesamkörnern, getrockneten Garnelen und frischem Koriander bestreuen.

Rezepte

Rote-Beete- und Knollensellerie-Linguine mit Garnelen

Portionen: 2 als Hauptgericht / 4 als Nebengericht
Zeit: 20 Minuten

Zutaten:	
Rohe Rote Beete	2
Knollensellerie	½ (400 g)
Fenchel	½ Knolle
Für die Marinade:	
Zitronensaft	½ Zitrone
Natives Olivenöl Extra	5 EL
Fenchelkörner	½ TL
Salz und Pfeffer	Nach Geschmack
Zum Garnieren:	
Riesengarnelen	20
Spinat	200 g

Zubereitung:

- 1 Rote Beete und Knollensellerie schälen und jeweils beide Enden abschneiden.
- 2 Beides mit der **Linguine-Klinge** spiralisieren.
- 3 Spiralisierte Rote Beete und Knollensellerie in eine große Schüssel geben.
- 4 Strunk der Fenchelknolle entfernen, Fenchel klein hacken und hinzufügen.
- 5 Zitronensaft dazugeben.
- 6 Gemüse mit Fenchelkörnern, Salz und Pfeffer in Olivenöl bei mittlerer Hitze braten.
- 7 5 Minuten garen lassen. Dann die Riesengarnelen dazugeben und garen, bis sie rosa werden.
- 8 Den Spinat hinzufügen und alles gründlich vermengen. Servieren.

Griechischer Spiralsalat

Portionen: 2 als Hauptgericht / 4 als Nebengericht
Zeit: 10 Minuten

Zutaten:	
Gurke	2
Grüne Paprika (entkernt)	1
Rote Zwiebel (geschält)	½
Kirschtomaten	8
Schwarze entsteinte Oliven	50 g
Fetakäse	50 g
Für das Dressing:	
Rapskernöl	4 EL
Weißweinessig	3 EL
Oregano	1 EL
Kapern	1 EL
Salz und Pfeffer	Nach Geschmack

Zubereitung:

- 1 Gurke mit der **Flachklinge** spiralisieren und in eine Schüssel geben.
- 2 Paprika und Zwiebel in 3 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Tomaten halbieren und Fetakäse in 1 cm große Würfel schneiden.
- 4 Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Für das Dressing:

- 1 Öl und Essig mit einer Gabel gut verrühren.
- 2 Kräuter klein hacken und mit den Kapern, Salz und Pfeffer in das Öl geben.
- 3 Das Dressing zu den Zutaten in der Schüssel geben und alles vor dem Servieren 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Rezepte

Shiitake-Ramen mit Mooli-Nudeln

Portionen: 4

Zeit: 20 Minuten

Zutaten:	
Mooli (Daikon-Rettich) (geschält)	½ (500 g)
Olivenöl	4 EL
Tofu	250 g
Hoisin-Sauce	1 EL
Pak Choi	1 - 2 Köpfe
Shiitakepilze	150 g
Knoblauch (geschält)	2 Zehen
Ingwer (geschält)	2 cm großes Stück
Miso-Paste	1 EL
Sojasauce	2 EL
Gemüsebrühe	1 Liter
Zum Garnieren:	
Frühlingszwiebeln	4
Hart gekochte Eier	2

Zubereitung:

- 1 Mooli-Rettich mit der **Linguine-Klinge** spiralisieren und in eine große Schüssel geben.
- 2 Tofu in 2 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl bei mittlerer Hitze braten.
- 3 Wenn der Tofu gebräunt ist, die Hoisin-Sauce hinzugeben und kochen, bis alles mit der Sauce überzogen ist. Beiseite stellen.
- 4 Pak Choi grob hacken, Knoblauch und Ingwer fein hacken.
- 5 Pilze in dünne Scheiben schneiden.
- 6 Knoblauch und Ingwer ein paar Minuten in Olivenöl bei mittlerer Hitze braten.
- 7 Gemüsebrühe hinzugeben und alles zum Köcheln bringen.
- 8 Pilze, Sojasauce und Miso-Paste hinzufügen und 10 Minuten garen.
- 9 Spiralisierten Mooli-Rettich dazugeben und weitere 3 bis 5 Minuten garen.

Flapjacks mit Karotten und Aprikosen

Portionen: 8

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten:	
Karotten	2 große
Butter	175 g
Honig	200 ml
Getrocknete Aprikosen	125 g
Walnüsse	30 g
Haferflocken	350 g

Zubereitung:

- 1 Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein quadratisches Backblech (25 x 25 cm) mit Backpapier auslegen und einfetten.
- 2 Karotten mit der **Linguine-Klinge** spiralisieren.
- 3 Butter und Honig in der Mikrowelle oder einem Topf schmelzen.
- 4 Aprikosen und Walnüsse hacken und mit den Haferflocken zu den Karotten geben.
- 5 Alles gut vermengen.
- 6 Die Mischung mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
- 7 15 bis 20 Minuten im Ofen backen.
- 8 Wenn die Ränder goldbraun sind, aus dem Ofen nehmen. Den noch heißen Flapjack in 8 Rechtecke teilen und dann völlig abkühlen lassen.

Italiano

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 tutto l'imballaggio e le etichette, compreso il film protettivo dalle lame a coltello.
- **Maneggiare con cura e prestare attenzione alle lame del cono e alla lama della parte terminale dello spingi-alimenti in quanto sono molto affilate.**
- Spegnere e attendere fino a quando le lame non si siano completamente arrestate prima di rimuovere il coperchio.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di montare o staccare qualunque componente;
 - se non in uso;
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito spingi-alimenti in dotazione.
- Non usare mai un accessorio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Un utilizzo scorretto dell'accessorio può provocare serie lesioni fisiche.
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- Fare riferimento al manuale d'istruzioni generale della Kitchen Machine per ulteriori avvisi sulla sicurezza.

- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

prima di usare per la prima volta

Lavare i componenti: vedere la sezione 'manutenzione e pulizia'.


legenda

- ① spingi-alimenti con lama di supporto
- ② coperchio con tubo di riempimento
- ③ cono con lame

 2 Spaghetti (2 X 2 mm)

 4 Linguine (2 X 4 mm)

 9 Tagliatelle (2 X 9 mm)



 Pappardelle - con larghezza del nastro determinata dalla larghezza dell'alimento

 Taglio ondulato

- ④ portacono
- ⑤ corpo dell'apparecchio

- Fare riferimento alla sezione "manutenzione e assistenza tecnica" per ottenere coni con lame supplementari.

montaggio dello spiralizzatore

- 1 Inserire il porta-cono ④ nel corpo dell'apparecchio ⑤.
- 2 Montare il cono con lame desiderato ③. Il coperchio non può essere montato se il porta cono o il cono non sono posizionati correttamente. Assicurarsi che il cono sia posizionato a filo con il portacono.
- 3 Montare il coperchio ② e allineare il ▼ sul coperchio con il  sul corpo dell'apparecchio. Ruotare in senso orario fino a quando il ▼ non sarà allineato con il  ①.

Utilizzo dello spiralizzatore

- Prima di montare l'accessorio, rimuovere il gruppo paraspruzzi.
- 1 Sollevare il coperchio della presa a bassa velocità ②.
 - 2 Con l'accessorio nella posizione illustrata ③, posizionare sulla presa a bassa velocità e ruotare per fissare in posizione.
 - 3 Mettere una ciotola sotto il cono con le lame.
 - 4 Tagliare gli alimenti a pezzi in modo che entrino nel tubo di riempimento e collegare alla lama ubicata sulla parte terminale dello spingi-alimenti.
 - 5 Posizionare lo spingi-alimenti nel tubo di riempimento accertandosi che la scanalatura sullo spingi-alimenti si allinei con il rialzo nel tubo di riempimento.
 - 6 Accendere su Max ④ e tenere lo spingi-alimenti in posizione per inserire gli alimenti nel tubo di riempimento. **Non esercitare una forza eccessiva.**
- ### consigli e suggerimenti
- Utilizzare verdure affettate a spirale in sostituzione di pasta e noodle.
 - Utilizzare frutti e verdure sode, senza noccioli e semi e non cave al centro.
 - Non utilizzare alimenti molli, succosi o troppo maturi perché, nel momento in cui verranno affettati a spirale, si spapperanno.
 - Molte vitamine e agenti nutritivi importanti si trovano nella buccia di frutta e verdura, si consiglia quindi di pelarla solo se non è commestibile.
 - Scegliere verdure con la forma più dritta possibile.

- Tagliare l'estremità dell'alimento in modo da ottenere una superficie piatta e permettere che possa essere attaccato alla parte terminale dello spingi-alimenti. Se le estremità degli alimenti non saranno sufficientemente piatte sarà difficile fissarle alla parte terminale dello spingi-alimenti e si otterranno risultati scadenti.
- Assicurarsi che il diametro degli ingredienti sia maggiore di 5 cm in modo da potere essere fissati saldamente alla parte terminale dello spingi-alimenti.
- Una volta terminato di affettare, rimarranno i pezzi terminali di frutta o verdura a forma di cono. Tali pezzi potranno essere tagliati ed utilizzati.
- Cuocere leggermente a vapore, sbollentare, bollire o far saltare in padella la frutta e verdura affettata a spirale.

Tabella usi consigliati










Alimento						Preparazione Commenti
Mele	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare mele di piccola dimensione (di diametro adatto ad entrare nel tubo di riempimento). • Tagliare l'estremità in modo da renderla piatta. • Nessuna necessità di rimuovere il torsolo o i semi in quanto il torsolo sarà trattenuto nella parte terminale dello spingi-alimenti.
Barbabietole	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere le foglie. • Nessuna necessità di pelare le barbabietole fresche, è sufficiente lavarle con la buccia prima di affettarle a spirale.
Gambi dei broccoli	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Le barbabietole cotte sono troppo molli e non possono essere affettate bene a spirale. • Gustare crude in insalata.
Cetriolo	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Tagliare via i gambi. • Quando si cucinano i broccoli tenere i gambi da parte ed affettarli a spirale.
Carote	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Tagliare a pezzi della misura giusta per il tubo di riempimento.
Sedano rapa	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere carote diritte e grandi e tagliarne le estremità in modo da renderle piatte. • Cuocere leggermente a vapore, sbollentare, bollire o far saltare in padella.
Zucchini	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Pelare e tagliare a pezzi della misura giusta per il tubo di riempimento. • Cuocere leggermente a vapore, sbollentare, bollire o far saltare in padella.
Zucchini	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere zucchini grandi e diritti ed eliminare le teste e le code. • Cuocere leggermente a vapore, sbollentare, bollire o far saltare in padella.

Alimento						Preparazione Commenti
Pastinache	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere pastinache grandi e dritte ed eliminare le teste e le code. • Cuocere leggermente a vapore, sbollentare, bollire o far saltare in padella.
Cavolo navone/Rapa	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Pelare e tagliare a pezzi della misura giusta per il tubo di riempimento. • Cuocere leggermente a vapore, sbollentare, bollire o far saltare in padella.
Zucca "butternut"	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'estremità non bulbosa e senza centro cavo e semi. • Pelare e tagliare a pezzi della misura giusta per il tubo di riempimento. • Cuocere leggermente a vapore, sbollentare, bollire o far saltare in padella.
Cavolo rapa	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Pelare e tagliare a pezzi della misura giusta per il tubo di riempimento. • Cuocere leggermente a vapore, sbollentare, bollire o far saltare in padella.
Ravanello Daikon o Mooli	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Pelare e tagliare a pezzi della misura giusta per il tubo di riempimento. • Una buona alternativa al riso.
Topinambur	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Lavare e tagliare a pezzi della misura giusta per il tubo di riempimento. • Immergere in acqua con una piccola quantità di succo di limone subito dopo averli affettati per evitare che si scoloriscano.
Pere	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere pere piccole e sode. • Tagliare a pezzi della misura giusta per il tubo di riempimento. • La pera affettata a spirale diventerà presto scura, quindi utilizzarla immediatamente o aggiungere succo di limone. • Utilizzare in insalate e ricette per dolci.
Patate dolci/ Patate	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Lavare con la pelle. • Tagliare a pezzi della misura giusta per il tubo di riempimento. • Immergere in acqua subito dopo averle affettate per evitare che i trefoli si scoloriscano.

manutenzione e pulizia

- Prima delle operazioni di pulizia bisogna sempre spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.
- Maneggiare con attenzione le lame dei coni e dello spingi-alimenti in quanto sono estremamente affilate. Utilizzare una spazzola per pulire le lame.

- Alcuni alimenti potranno scolorire i componenti in plastica. Ciò è perfettamente normale e non danneggerà i componenti in plastica, né intaccherà il sapore degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto d'olio vegetale può servire ad eliminare lo scolorimento.

Pezzo	Lavabile in lavastoviglie 	Non immergere in acqua 	Lavare a mano 	Pulire con un panno umido 
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

Corpo dell'apparecchio

- Pulire con un panno umido e asciugare.
- Non immergerlo in acqua.
- Lavare e asciugare i componenti che si possono smontare a mano.
- Alternativamente, tali componenti possono essere lavati in lavastoviglie.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'accessorio, prima di contattare il servizio di assistenza, si consiglia di consultare la sezione "guida alla risoluzione di problemi" o di 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 residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)




Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Lo spiralizzatore non funziona.	Manca la corrente. Il coperchio non è inserito bene.	Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica. Verificare che il coperchio sia posizionato correttamente.
Non si riesce a montare il coperchio.	Il porta cono o il cono non sono montati correttamente.	Verificare che il portacono e il cono siano posizionati correttamente.
Risultati scadenti.	Alimenti troppo molli o succosi. Ingredienti troppo stretti o piccoli. Alimento non attaccato saldamente al fondo dello spingi-alimenti.	Utilizzare frutta e verdura sode, senza noccioli e semi e non cave al centro. Scegliere gli alimenti più dritti possibile e assicurarsi che il diametro misuri almeno 5 cm. Per ottenere risultati ottimali Prima di tutto attaccare sempre saldamente gli alimenti al fondo dello spingi-alimenti. Successivamente, collegare il tubo di riempimento. Accendere e, nello stesso tempo, introdurre il cibo guidandolo con lo spingi-alimenti.
Vengono tagliati pezzi a mezza luna invece di pezzi a spirale.	Il diametro degli ingredienti affettati è troppo piccolo. Gli alimenti ruotano all'interno del tubo di riempimento.	Assicurarsi che il diametro sia maggiore della parte terminale dello spingi-alimenti. Assicurarsi che gli ingredienti siano tenuti fermi e non possano ruotare.
Gli alimenti diventano subito scuri.	Alcuni alimenti, come mele, pere e patate, diventeranno scuri subito dopo essere stati tagliati.	Utilizzarli subito dopo averli affettati o immergerli in acqua. Aggiungere succo di limone alla frutta per evitare che si scurisca.

ricette (il simbolo  lama per spaghetti e il simbolo  lama per tagliatelle possono anche essere utilizzati in ricette dove sia raccomandato il simbolo  lama per linguine.)

Insalata di zucchini

Dosi: per 2 persone come piatto principale / per 4 persone come contorno

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti:	
Zucchini	2
Peperoni gialli (eliminare gambo e semi)	1
Cipolle rosse (pelate)	½ (media – 150 g)
Sedano	1 gambo

Esecuzione:

- 1 Affettare gli zucchini a spirale utilizzando la **lama per pappardelle**.
- 2 Tagliare il peperone, la cipolla e il sedano a fettine spesse 3 mm.
- 3 Mescolare tutti gli ingredienti insieme in una terrina.
- 4 Insaporire con il condimento di propria scelta.

Insalata spiralizzata

tailandese 

Dosi: per 2 persone come piatto principale / per 4 persone come contorno

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti:	
Ravanello (Daikon) Mooli (pelato)	½ (30 cm)
Cetrioli	2
Mango (pelato e snocciolato)	½
Cipollotti	4
Per finire:	
Semi di sesamo	4 cucchiaini
Gamberetti essiccati (facoltativo)	4 cucchiari
Coriandolo fresco (sminuzzato)	4 cucchiari

Esecuzione:

- 1 Affettare a spirale il cetriolo e il ravanello Mooli utilizzando la **lama per linguine**.
- 2 Tagliare il mango a cubetti piccoli e sminuzzare i cipollotti.
- 3 Mescolare tutti gli ingredienti insieme in una terrina grande.
- 4 Insaporire con il condimento di propria scelta e aggiungere una spruzzatina di semi di sesamo, gamberetti essiccati e coriandolo fresco.

ricette

Linguine di barbabietole e sedano rapa con gamberi

 4

Dosi: per 2 persone come piatto principale /
per 4 persone come contorno
Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti:	
Barbabietole crude	2
Sedano rapa	½ (400 g)
Finocchio	½ bulbo
Per la marinata:	
Limone	½ succo di
Olio extra vergine d'oliva	5 cucchiari
Semi di finocchio	½ cucchiaino
Sale, pepe e spezie	A piacere
Per finire:	
Gamberoni	20
Spinaci	200g

Esecuzione:

- 1 Pelare e tagliare via la cima e la coda di barbabietole e sedano rapa.
- 2 Affettare a spirale le barbabietole e il sedano rapa utilizzando la **lama per linguine**.
- 3 Mettere la barbabietola e il sedano rapa affettati a spirale in una terrina grande.
- 4 Eliminare il cuore del finocchio e sminuzzarlo finemente e aggiungerlo agli altri ingredienti nella terrina.
- 5 Aggiungere il succo di limone.
- 6 Friggere le verdure, i semi di finocchio con sale, pepe e spezie in olio d'oliva a fuoco moderato.
- 7 Cuocere per 5 minuti, quindi aggiungere i gamberi e cuocere fino a quando i gamberi non diventeranno rosa.
- 8 Aggiungere gli spinaci e mescolare bene. Servire.

Insalata spiralizzata greca

Dosi: per 2 persone come piatto principale / per
4 persone come contorno
Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti:	
Cetrioli	2
Peperoni verdi (senza semi)	1
Cipolle rosse (pelate)	½
Pomodori ciliegini	8
Olive nere snocciolate	50g
Feta greca	50g
Per il condimento:	
Olio di colza	4 cucchiari
Aceto di vino bianco	3 cucchiari
Origano	1 cucchiaino
Capperi	1 cucchiaino
Sale, pepe e spezie	A piacere

Esecuzione:

- 1 Affettare i cetrioli a spirale utilizzando la **lama per pappardelle** e metterli in una terrina.
 - 2 Tagliare il peperone e la cipolla a fettine spesse 3 mm.
 - 3 Tagliare i pomodori a metà e tagliare la feta greca in cubetti da 1 cm.
 - 4 Mettere gli ingredienti in una terrina.
- Per il condimento:
- 1 Sbattere leggermente l'olio e l'aceto insieme con una forchetta.
 - 2 Sminuzzare finemente le erbe ed aggiungere erbe, capperi con sale, pepe e spezie all'olio.
 - 3 Aggiungere il condimento alla terrina e lasciare marinare a temperatura ambiente per 30 minuti prima di servire.

ricette

Ramen con noodle, Mooli e Shiitake

Dosi: per 4 persone

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti:	
Ravanello Mooli (Daikon) (pelato)	½ (500 g)
Olio d'oliva	4 cucchiari
Tofu	250 g
Salsa Hoisin	1 cucchiario
Pak Choi	1 – 2 teste
Funghi Shiitake	150 g
Aglione (pelato)	2 spicchi
Zenzero (pelato)	pezzo lungo 2 cm
Pasta Miso	1 cucchiario
Salsa di soia	2 cucchiari
Dado vegetale	1 litro
Per finire	
Cipollotti	4
Uova sode	2

Esecuzione:

- 1 Affettare a spirale il ravanello Mooli utilizzando la **lama per le linguine** e metterlo in una terrina grande.
- 2 Tagliare il tofu a cubetti di 2 cm e friggere in olio d'oliva a fuoco moderato.
- 3 Dopo aver fatto rosolare il tofu, aggiungere la salsa Hoisin e cucinare fino a quando non sarà interamente ricoperto di salsa. Tenere da parte.
- 4 Tagliare il Pak Choi a pezzi grossi e sminuzzare finemente l'aglio e lo zenzero.
- 5 Affettare finemente i funghi.
- 6 Friggere aglio e zenzero in olio d'oliva a fuoco moderato per un paio di minuti.
- 7 Aggiungere il dado e portare ad ebollizione.
- 8 Aggiungere i funghi, la soia e la pasta Miso e cuocere per 10 minuti.
- 9 Aggiungere il ravanello Mooli affettato a spirale e cuocere ancora per 3-5 minuti.

Flapjack di carote e albicocche

Dosi: per 8 persone

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti:	
Carote	2 grandi
Burro	175 g
Miele	200 ml
Albicocche secche	125 g
Noci	30 g
Avena per porridge	350 g

Esecuzione:

- 1 Preriscaldare il forno a 180°C. Rivestire e oliare una teglia da forno quadrata (25 x 25 cm).
- 2 Affettare le carote a spirale utilizzando la **lama per linguine**.
- 3 Far sciogliere il burro con il miele in forno a microonde o in padella.
- 4 Sminuzzare le albicocche e le noci e aggiungerle alle carote con l'avena.
- 5 Mescolare tutto insieme fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 6 Trasferire il composto nella teglia a cucchiaiate e distribuirlo in modo uniforme sulla teglia.
- 7 Fare cuocere in forno per 15-20 minuti.
- 8 Quando i bordi si saranno indorati, tirare fuori la teglia dal forno. Tagliare il flapjack in 8 rettangoli mentre è ancora caldo, quindi lasciare raffreddare completamente.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Remova todas as embalagens e rótulos incluindo a película de protecção das lâminas de corte.
- **Tenha cuidado ao manipular as lâminas do cone e da extremidade do empurrador porque estão muito afiadas.**
- Desligue e espere que as lâminas estejam totalmente paradas antes de retirar a tampa.
- Desligue e retire da tomada eléctrica:
 - antes de montar ou retirar peças;
 - quando não estiver em utilização;
 - antes de limpar.
- Nunca use os seus dedos para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize sempre o empurrador fornecido.
- Nunca utilize o aparelho se estiver danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “assistência e cuidados ao cliente”.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- O uso incorrecto do seu acessório pode resultar em ferimentos.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- Consulte o livro de instruções da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.

- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar pela primeira vez

Lave os componentes: ver “cuidados e limpeza”.


legenda

- ① empurrador com lâmina de suporte
- ② tampa com tubo de alimentação
- ③ cone cortador

 2 Esparguete (2 X 2mm)

 4 Linguini (2 X 4mm)

 9 Tagliatelle (2 X 9mm)



 Lâmina plana (Pappardelle) – largura da tira determinada pela largura do alimento

 Lâmina ondulada

- ④ porta-cone
- ⑤ corpo

- Consulte a secção “assistência e cuidados ao cliente” para adquirir cones de corte extra.

para montar o seu espiralizador - Cortador de legumes em espiral

- 1 Insira o porta-cone ④ no corpo ⑤.
- 2 Encaixe o cone cortador desejado ③. A tampa não pode ser encaixada se o porta-cone ou o cone não estiverem correctamente montados. Confirme que o cone cortador encaixa à face do porta-cone.
- 3 Coloque a tampa ② e alinhe o ▼ da tampa com o  do corpo. Rode no sentido horário até o ▼ ficar alinhado com o  ①.

para usar o seu espiralizador - Cortador de legumes em espiral

- Antes de colocar o acessório, retire o dispositivo de resguardo contra salpicos.
- 1 Levante a tampa da entrada de baixa velocidade ②.
 - 2 Com o acessório colocado na posição apresentada ③, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode-o para prender.
 - 3 Coloque um recipiente por baixo do cone cortador.
 - 4 Corte os alimentos para caberem no tubo de alimentação e prenda-os à lâmina do empurrador.
 - 5 Coloque o empurrador no tubo de alimentação assegurando-se de que a saliência do empurrador está alinhada com o friso do tubo de alimentação.
 - 6 Ligue no Max ④ e segure o empurrador de forma a guiar o alimento à medida que desce pelo tubo de alimentação.

Não use força excessiva.

dicas e sugestões



- Use vegetais espiralizados para substituir vários tipos de massa.
- Use frutos e vegetais firmes sem caroços, sementes ou interiores ocios.
- Não utilize alimentos moles, sumarentos ou demasiado maduros porque vão desfazer-se.
- Muitas vitaminas e nutrientes importantes encontram-se na pele dos frutos ou vegetais, por isso remova apenas as que não são comestíveis.
- Seleccione vegetais que sejam o mais direitos possível.
- Corte as pontas do alimento para criar uma superfície plana assegurando assim que ele se prende bem à lâmina do empurrador. Se a ponta do alimento não estiver nivelada, será difícil prendê-lo na lâmina do empurrador o que causará má espiralização.

- Certifique-se de que o diâmetro do alimento é superior a 5cm para poder ser preso à lâmina do empurrador.
- No final da espiralização restarão pedaços do alimento em forma de cone.

Esses pedaços podem ser fatiados e usados.

- Os alimentos espiralizados podem ser ligeiramente cozidos ao vapor, escaldados, cozidos ou salteados.


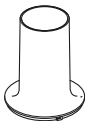



Quadro de utilização recomendada						
Alimento						Preparação Comentários
Maçã	x	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Use maçãs pequenas (diâmetro para caber no tubo de alimentação). • Nivele uma extremidade. • Não precisa de retirar o centro porque fica preso no empurrador.
						<ul style="list-style-type: none"> • A maçã espiralizada fica castanha muito depressa por isso deve usá-la imediatamente ou adicionar sumo de limão. • Use em saladas e sobremesas.
Beterraba	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Remova as folhas. • Não precisa de descascar a beterraba fresca, lave apenas a pele antes de a usar.
						<ul style="list-style-type: none"> • A beterraba cozida fica demasiado mole para poder espiralizar. • Para comer crua em saladas.
Caudes de Brócolos	x	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> • Nivele os caules.
						<ul style="list-style-type: none"> • Quando cozinhar brócolos, guarde os caules para os espiralizar.
Pepino	✓	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> • Corte para caber no tubo de alimentação.
Cenoura	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Escolha cenouras largas e direitas e nivele as extremidades.
						<ul style="list-style-type: none"> • Passe ligeiramente pelo vapor, escale, coza ou salteie.
Raiz de Aipo	x	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> • Descasque e corte para caber no tubo de alimentação.
						<ul style="list-style-type: none"> • Passe ligeiramente pelo vapor, escale, coza ou salteie.
Curgete	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Escolha curgetes largas e direitas e corte as duas extremidades.
						<ul style="list-style-type: none"> • Passe ligeiramente pelo vapor, escale, coza ou salteie.

Alimento						Preparação Comentários
Cherovia	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Escolha cherovias largas e direitas e corte as duas extremidades. • Passe ligeiramente pelo vapor, escalde, coza ou salteie.
Nabos variados	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Descasque e corte para caber no tubo de alimentação. • Passe ligeiramente pelo vapor, escalde, coza ou salteie.
Abóbora Manteiga	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Use as extremidades não bolbosas sem o centro oco e sem as sementes. • Descasque e corte para caber no tubo de alimentação. • Passe ligeiramente pelo vapor, escalde, coza ou salteie.
Couve-Rábano	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Descasque e nivele para caber no tubo de alimentação. • Passe ligeiramente pelo vapor, escalde, coza ou salteie.
Rábano Branco ou Rábano Chinês	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Descasque e nivele para caber no tubo de alimentação. • Excelente alternativa ao arroz
Alcachofra	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Lave e nivele para caber no tubo de alimentação. • Coloque em água com algum sumo de limão logo após espiralizar para evitar a descoloração.
Pêra	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Escolha pêras firmes e pequenas. • Corte para caber no tubo de alimentação. • A pêra espiralizada fica castanha muito depressa por isso deve usá-la imediatamente ou adicionar sumo de limão. • Use em saladas e sobremesas.
Batata-doce / Batata	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Lave a pele. • Corte para caber no tubo de alimentação. • Coloque em água logo depois de espiralizar para evitar a descoloração.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.
- Manuseie as lâminas do cone e do empurrador com cuidado, uma vez que estão extremamente afiadas. Utilize uma escova para limpar as lâminas.

- Alguns alimentos podem colorir o plástico. Isto é normal e não estraga o plástico ou afecta o sabor dos seus alimentos. Esfregar com um pano embebido em óleo pode ajudar a retirar a coloração.

Utensílio	Adequado para máquina de lavar-louça	NÃO emersa em Água	Lavar à Mão	Limpe com um pano um pouco húmido
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

corpo

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Não submerja em água.
- Lave à mão as peças amovíveis e seque em seguida.
- Em alternativa podem ser lavados na sua máquina de lavar louça.

assistência e cuidados do cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu acessório, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou 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.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.






ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O espiralizador - Cortador de legumes em espiral não funciona.	Não tem energia eléctrica. A tampa não está presa correctamente.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica. Verifique que a tampa está correctamente presa.
A tampa não pode ser colocada.	O porta-cone e/ou o cone não estão bem colocados.	Verifique que o porta cone e o cone estão correctamente inseridos.
Os resultados são fracos.	Os alimentos são demasiado moles ou sumarentos. Os alimentos são demasiado estreitos ou pequenos. O alimento não está bem preso na lâmina do empurrador.	Use frutos e vegetais firmes sem caroços, sementes ou interiores ocós. Selecione alimentos o mais direitos possível e assegure-se de que o diâmetro é pelo menos de 5cm. Para obter melhores resultados Prenda sempre bem os alimentos à lâmina do empurrador. Coloque-o depois no tubo de alimentação. Ligue ao mesmo tempo que guia cuidadosamente os alimentos com o empurrador.
São produzidos pedaços em forma de meia-lua em vez de espirais.	O diâmetro dos alimentos processados é muito pequeno. Os alimentos estão a rodar dentro do tubo de alimentação.	Assegure-se de que os alimentos são mais largos do que a lâmina do empurrador. Assegure-se de que ficam bem fixos na lâmina e que não conseguem rodar.
Os alimentos descoloraram rapidamente.	Alguns alimentos como as maçãs, pêras e batatas descoloram rapidamente depois de serem processadas.	Use imediatamente depois de processar ou submerja em água. Adicione sumo de limão para evitar a mudança de cor.

receitas (a lâmina  Esparguete e a lâmina  Tagliatelle também podem ser usadas nas receitas onde a lâmina  Linguini é recomendada.)

Salada de Curgete

Porções: 2 como prato principal / 4 como acompanhamento

Tempo: 5 minutos

Ingredientes:	
Curgete	2
Pimento amarelo (sem sementes, pé ou parte branca)	1
Cebola roxa (descascada)	½ (média - 150g)
Aipo	1 talo

Preparação:

- 1 Espiralizar a curgete usando a **Lâmina Plana**.
- 2 Fatiar o pimento, a cebola e o aipo em fatias de 3mm de espessura.
- 3 Misturar na saladeira todos os ingredientes.
- 4 Regar com um molho à escolha.

Salada Espiralizada

Tailandesa

Porções: 2 como prato principal / 4 como acompanhamento

Tempo: 10 minutos

Ingredientes:	
Rábano Branco ou Chinês (Descascado)	½ (30cm)
Pepino	2
Manga (descascada e sem caroço)	½
Cebolinha verde	4
Toque final:	
Sementes de sésamo	4 c. chá.
Camarão seco (opcional)	4 c.s.
Coentros picados frescos	4 c.s.

Preparação:

- 1 Espiralizar o pepino e o rábano usando a **Lâmina Linguini**.
- 2 Cortar a manga em pequenos cubos e picar as cebolinhas verdes.
- 3 Misturar numa saladeira larga todos os ingredientes.
- 4 Temperar com um molho à sua escolha e salpicar a salada com as sementes de sésamo, o camarão seco e os coentros frescos.

receitas

Linguini de Beterraba e Raiz de Aipo com Lagostins

Porções: 2 como prato principal / 4 como acompanhamento

Tempo: 20 minutos

Ingredientes:	
Beterraba crua	2
Raiz de Aipo	½ (400g)
Funcho	½ bolbo
Para a marinada:	
Limão	Sumo de ½
Azeite extra virgem	5 c.s.
Sementes de funcho (erva-doce)	½ c.c.
Tempero	A gosto
Toque final:	
Lagostins tigre	20
Espinafres	200g

Preparação:

- 1 Descascar e nivelar as extremidades da beterraba e do aipo.
- 2 Espiralizar a beterraba e o aipo usando a **Lâmina Linguini**.
- 3 Depois colocar a beterraba e o aipo numa saladeira larga.
- 4 Retirar o centro e picar finamente o bolbo de funcho para a saladeira.
- 5 Adicionar o sumo de limão.
- 6 Fritar os vegetais, as sementes de funcho e o tempero escolhido no azeite em lume médio.
- 7 Cozinhar durante 5 minutos e depois adicionar os lagostins deixando-os cozinhar até ficarem cor-de-rosa.
- 8 Adicionar os espinafres e misturar cuidadosamente. Servir.

Salada Grega Espiral

Porções: 2 como prato principal / 4 como acompanhamento

Tempo: 10 minutos

Ingredientes:	
Pepino	2
Pimento verde (sem sementes)	1
Cebola roxa (descascada)	½
Tomates cherry	8
Azeitonas pretas	50g
Queijo Feta	50g
Para o molho:	
Óleo de sementes de colza	4 c.s.
Vinagre de vinho branco	3 c.s.
Orégãos	1 c.s.
Alcaparras	1 c.s.
Temperar	A gosto

Preparação:

- 1 Espiralizar os pepinos usando a **Lâmina Plana** e depois colocar na saladeira.
- 2 Fatiar o pimento e a cebola em fatias de 3mm de espessura.
- 3 Cortar os tomates ao meio e o queijo Feta em cubos de 1cm.
- 4 Colocar os ingredientes numa saladeira.
Para o molho:
 - 1 Misturar ligeiramente com um garfo o azeite e o vinagre.
 - 2 Picar finamente as ervas e adicioná-las ao azeite juntamente com as alcaparras e o tempero desejado.
 - 3 Adicionar depois este molho à saladeira e deixar marinar à temperatura ambiente cerca de 30 minutos.

receitas

Noodle de Rábano e Ramen de Shitake

Porções: 4

Tempo: 20 minutos

Ingredientes:	
Rábano Branco ou Chinês (Descascado)	½ (500g)
Azeite	4 c.s.
Tofu	250g
Molho Hoisin	1 c.s.
Pak Choi (espécie de alface chinesa)	1 - 2 cabeças
Cogumelos shitake	150g
Alho (descascados)	2 dentes
Raiz de Gengibre (descascada)	Pedaço de 2cm
Pasta de Miso	1 c.s.
Molho de Soja	2 c.s.
Caldo de vegetais	1 litro
Toque final:	
Cebolinha verde	4
Ovos cozidos	2

Preparação:

- 1 Espiralizar o rábano usando a **Lâmina Linguini** e depois colocar numa saladeira grande.
- 2 Cortar o tofu em cubos de 2cm e fritar em azeite em lume médio.
- 3 Depois do tofu estar dourado, adicionar o molho hoisin e deixar cozinhar até criar uma cobertura integral. Reservar.
- 4 Cortar rudemente a Pak Choi e picar finamente o alho e o gengibre.
- 5 Fatiar finamente os cogumelos
- 6 Fritar o alho e o gengibre no azeite em lume médio um par de minutos.
- 7 Adicionar o caldo e deixar ferver lentamente.
- 8 Adicionar os cogumelos, a soja e a pasta miso e deixar cozinhar 10 minutos.
- 9 Adicionar o rábano espiralizado e deixar cozinhar mais 3 a 5 minutos.

Panquecas de Cenoura e Damasco

Porções: 8

Tempo Total: 45 minutos

Ingredientes:	
Cenouras	2 grandes
Manteiga	175g
Mel	200ml
Damascos Secos	125g
Nozes	30g
Flocos de Aveia	350g

Preparação:

- 1 Pré-aquecer o forno a 180°C. Forrar e untar um tabuleiro quadrado (25 x25 cm) que possa ir ao forno.
- 2 Espiralizar as cenouras usando a **Lâmina Linguini**.
- 3 Derreter a manteiga com o mel no microondas ou num tacho.
- 4 Cortar os damascos grosseiramente e as nozes e adicioná-los às cenouras e aos flocos de aveia.
- 5 Misturar tudo muito bem.
- 6 Com uma colher, deitar uniformemente a mistura no tabuleiro.
- 7 Cozer no forno durante 15-20 minutos.
- 8 Quando estiver ligeiramente dourado nas margens, retirar do forno. Cortar as panquecas em 8 rectângulos enquanto ainda estiver quente e deixar depois arrefecer totalmente.

Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas, incluida la película protectora de las cuchillas.
- **Tenga cuidado con las cuchillas del cono y el extremo de la cuchilla del empujador ya que están muy afiladas; manéjelas con cuidado.**
- Desconecte el aparato y espere hasta que las cuchillas se hayan parado por completo antes de quitar la tapa.
- Apague y desenchufe el aparato:
 - antes de colocar o quitar piezas;
 - cuando no lo utilice;
 - antes de limpiarlo.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el empujador que se suministra.
- Nunca utilice un accesorio dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté utilizando.
- El uso incorrecto de su accesorio puede producir lesiones.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar el aparato por primera vez

- Lave las piezas: consulte “cuidado y limpieza”.


descripción del aparato

- ① empujador con cuchilla de fijación
- ② tapa con tubo de entrada de alimentos
- ③ cono de corte

 2 Espaguetis (2 x 2 mm)

 4 Linguini (2 x 4 mm)

 9 Tallarines (2 x 9 mm)

 Cuchilla plana (Pappardelle)
– el ancho de la cinta está determinado por el ancho de la comida



 Corte ondulado

④ portaconos

⑤ cuerpo

- Consulte la sección “servicio técnico y atención al cliente” para obtener conos de corte adicionales.

para montar su Spiraletti (elaborador de espirales vegetales)

- 1 Inserte el portaconos ④ dentro del cuerpo ⑤.
- 2 Ponga el cono de corte deseado ③. La tapa no se puede acoplar si el portaconos o el cono no están colocados correctamente. Asegúrese de que el cono quede al mismo nivel que el portaconos.
- 3 Coloque la tapa ② y alinee el símbolo ▼ en la tapa con el símbolo  en el cuerpo. Gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo ▼ quede alineado con el símbolo  ①.


para usar su Spiraletti (elaborador de espirales vegetales)

- Antes de acoplar el accesorio, quite el montaje del antisalpicaduras.
- 1 Quite la tapa de salida de baja velocidad ②.
 - 2 Con el accesorio en la posición que se muestra ③, colóquelo en la salida de baja velocidad y gírelo para que quede bien sujeto en su posición.
 - 3 Ponga un bol debajo del cono de corte.
 - 4 Corte los alimentos para que quepan en el tubo de entrada de alimentos y para fijarlos a la cuchilla en el extremo del empujador.
 - 5 Ponga el empujador en el tubo de entrada de alimentos asegurándose de que la ranura en el empujador quede alineada con el reborde en el tubo de entrada.
 - 6 Conecte a Max ④ y mantenga el empujador en su posición para guiar los alimentos por el tubo de entrada. **No haga una fuerza excesiva.**






consejos y sugerencias

- Utilice verduras/hortalizas espiralizadas para reemplazar la pasta y los fideos.
- Utilice frutas y verduras/hortalizas firmes sin huesos, semillas ni centros vacíos.
- No utilice alimentos blandos, jugosos o demasiado maduros ya que se desharán al espiralizarlos.
- Muchas vitaminas y nutrientes importantes se encuentran en la piel de la fruta y de las verduras/hortalizas, por eso quitela solamente si no es comestible.
- Seleccione verduras/hortalizas que sean lo más rectas posible.

- Corte el extremo del alimento a fin de crear una superficie plana para asegurarse de que se pueda fijar al extremo del empujador. Los extremos irregulares dificultarán que el alimento se pueda sujetar al extremo del empujador dando lugar a malos resultados.
- Asegúrese de que el diámetro del alimento mida más de 5 cm para que pueda fijarse firmemente al extremo del empujador.
- Al final de la espiralización, quedarán piezas finales en forma de cono . Estas piezas se pueden cortar en trozos y utilizarlas.
- Cueza al vapor, escalde, hierva o saltee ligeramente los alimentos espiralizados.

Tabla de usos recomendados						
Alimento						Preparación Comentarios
Manzanas	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Use manzanas pequeñas (con un diámetro que quepa en el tubo de entrada de alimentos). • Recorte el extremo para que queden planas. • No es necesario quitar el corazón ni las semillas ya que el corazón se quedará en el extremo del empujador. • La manzana espiralizada se volverá marrón rápidamente, por eso úsela inmediatamente o añada zumo de limón. • Úselas en recetas de postres y ensaladas.
Remolacha	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Quite las hojas. • No es necesario pelar la remolacha fresca, solo debe lavar la piel antes de la espiralización. • La remolacha cocida es demasiado blanda y no se espiralizará bien. • Cómala cruda en ensaladas.
Tallos de brócoli	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Recorte los tallos. • Cuando cocine brócoli, guarde los tallos y espiralícelos.
Pepino	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Córte las para que quepan en el tubo de entrada de alimentos.






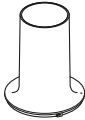



Alimento						Preparación Comentarios
Zanahorias	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Elija zanahorias grandes y rectas, y recorte los extremos para que queden planos. • Cuézalos al vapor, escáldelos, hiérvalos o saltéelos ligeramente.
Apio nabo	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Pélelo y córtelo para que quepa en el tubo de entrada de alimentos. • Cuézalos al vapor, escáldelos, hiérvalos o saltéelos ligeramente.
Calabacines	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Elija calabacines grandes y rectos y corte los extremos superior e inferior. • Cuézalos al vapor, escáldelos, hiérvalos o saltéelos ligeramente.
Chirivía	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Elija chirivías grandes y rectas y corte los extremos superior e inferior. • Cuézalos al vapor, escáldelos, hiérvalos o saltéelos ligeramente.
Nabo sueco/nabo	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Pélelo y córtelo para que quepa en el tubo de entrada de alimentos. • Cuézalos al vapor, escáldelos, hiérvalos o saltéelos ligeramente.
Calabaza moscada	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Use el extremo no bulboso sin el centro vacío ni las pepitas. • Pélela y córtela para que quepa en el tubo de entrada de alimentos. • Cuézalos al vapor, escáldelos, hiérvalos o saltéelos ligeramente.
Colinabo	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Pélelo y recórtelo para que quepa en el tubo de entrada de alimentos. • Cuézalos al vapor, escáldelos, hiérvalos o saltéelos ligeramente.
Rábano daikon o mooli	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Pélelo y recórtelo para que quepa en el tubo de entrada de alimentos. • Una buena alternativa al arroz.

Alimento						Preparación Comentarios
Alcachofas de Jerusalén	X	✓	X	X	X	<ul style="list-style-type: none"> • Pélelas y recórtelas para que quepan en el tubo de entrada de alimentos. • Póngalas en agua con una pequeña cantidad de zumo de limón inmediatamente después de procesarlas para evitar la decoloración.
Peras	X	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Elija peras pequeñas y firmes. • Córtelas para que quepan en el tubo de entrada de alimentos. • La pera espiralizada se volverá marrón rápidamente, por eso úsela inmediatamente o añada zumo de limón. • Úselas en recetas de postres y ensaladas.
Boniato/patata	X	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Lave la piel. • Córtelos para que quepan en el tubo de entrada de alimentos. • Póngalos en agua inmediatamente después de procesarlos para evitar la decoloración de las tiras.

cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Maneje las cuchillas del cono y la cuchilla del empujador con mucho cuidado ya que están muy afiladas. Use un cepillo para limpiar las cuchillas.

- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Frotar el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal puede ayudar a eliminar las manchas.

Artículo	Apto para lavar en el lavavajillas 	No sumergir en agua 	Lavar a mano 	Limpiar con un paño húmedo 
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

cuerpo

- Límpiela con un paño húmedo y séquela a continuación.
- No lo sumerja en agua.
- Lave las piezas desmontables a mano y luego séquelas.
- También se pueden lavar en el lavavajillas.

servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del accesorio, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “guía de solución de problemas” en el manual o visite www.kenwoodworld.com.

- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévalo 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.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.






ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El Spiraletti (elaborador de espirales vegetales) no funciona.	No hay corriente eléctrica. La tapa no está correctamente fijada.	Compruebe que el aparato esté enchufado. Compruebe que la tapa esté colocada correctamente.
La tapa no se puede acoplar.	El portaconos o el cono no están correctamente acoplados.	Compruebe que el portaconos y el cono estén colocados correctamente.
Malos resultados.	Alimentos demasiado blandos o jugosos. Alimentos demasiado estrechos o pequeños. La comida no está bien fijada al extremo del empujador.	Utilice frutas y verduras/ hortalizas firmes sin huesos, semillas ni centros vacíos. Seleccione alimentos lo más rectos posible y asegúrese de que el diámetro mida al menos 5 cm. Para obtener mejores resultados En primer lugar, fije siempre bien la comida al extremo del empujador. Luego añádala al tubo de entrada de alimentos. Conecte el aparato mientras guía los alimentos con el empujador.
Se obtienen trozos en forma de media luna en vez de espirales.	El diámetro de los alimentos procesados es demasiado pequeño. Los alimentos giran en el tubo de entrada de alimentos.	Asegúrese de que el diámetro sea más grande que el extremo del empujador. Asegúrese de que el alimento se mantenga fijo y que no pueda girar.
Los alimentos se oscurecen rápidamente.	Algunos alimentos como las manzanas, peras y patatas se oscurecen rápidamente después de procesarlos.	Úselos inmediatamente después de procesarlos o consérvelos en agua. Añada zumo de limón a la fruta para evitar que se oscurezca.

Recetas (la cuchilla de espaguetis  y de tallarines  también se puede utilizar en las recetas donde se recomienda la cuchilla de linguini .

Ensalada de calabacín

Personas: 2 como plato principal / 4 como acompañante
 Tiempo: 5 minutos

Ingredientes:	
Calabacín	2
Pimiento amarillo (quite el tallo y las semillas)	1
Cebolla roja (pelada)	½ (mediana – 150 g)
Apio	1 rama

Preparación:

- 1 Espiralice el calabacín usando la **cuchilla plana**.
- 2 Corte el pimiento, la cebolla y el apio en rodajas de 3 mm de grosor.
- 3 Mezcle todos los ingredientes juntos en un bol.
- 4 Condimente con un aliño de su elección.

Ensalada thai espiralizada

Personas: 2 como plato principal / 4 como acompañante
 Tiempo: 10 minutos

Ingredientes:	
Rábano mooli (daikon) (pelado)	½ (30 cm)
Pepino	2
Mango (pelado y sin hueso)	½
Cebolleta	4
Para terminar:	
Semillas de sésamo	4 cucharaditas
Gambas secas (opcional)	4 cucharadas
Cilantro fresco (picado)	4 cucharadas

Preparación:

- 1 Espiralice el pepino y el rábano mooli usando la **cuchilla de linguini**.
- 2 Corte el mango en dados pequeños y trocee las cebolletas.
- 3 Mezcle todos los ingredientes juntos en un bol grande.
- 4 Condimente con un aliño de su elección y espolvoree por encima las semillas de sésamo, las gambas secas y el cilantro fresco.

Recetas

Linguini de remolacha y apio nabo con langostinos

Personas: 2 como plato principal / 4 como acompañante

Tiempo: 20 minutos

Ingredientes:	
Remolacha cruda	2
Apio nabo	½ (400 g)
Hinojo	½ bulbo
Para el adobo:	
Limón	Zumo de ½ limón
Aceite de oliva virgen extra	5 cucharadas
Semillas de hinojo	½ cucharadita
Condimento	Al gusto
Para terminar:	
Langostinos jumbo	20
Espinacas	200 g

Preparación:

- 1 Pele y corte el extremo superior e inferior de la remolacha y el apio nabo.
- 2 Espiralice la remolacha y el apio nabo usando la **cuchilla de linguini**.
- 3 Coloque la remolacha y el apio nabo espiralizados en un bol grande.
- 4 Quite el corazón y corte finamente el hinojo y añádalo al bol.
- 5 Añada el zumo de limón.
- 6 Fría las verduras/hortalizas, las semillas de hinojo y el condimento en aceite de oliva a fuego medio.
- 7 Cueza durante 5 minutos y luego añada los langostinos y cuézalos hasta que se vuelvan de color rosa.
- 8 Añada las espinacas y mezcle bien. Listo para servir.

Ensalada griega de espirales

Personas: 2 como plato principal / 4 como acompañante

Tiempo: 10 minutos

Ingredientes:	
Pepino	2
Pimiento verde (sin semillas)	1
Cebolla roja (pelada)	½
Tomates cherry	8
Aceitunas negras sin hueso	50 g
Queso feta	50 g
Para el aliño:	
Aceite de colza	4 cucharadas
Vinagre de vino blanco	3 cucharadas
Orégano	1 cucharada
Alcaparras	1 cucharada
Condimento	Al gusto

Preparación:

- 1 Espiralice el pepino usando la **cuchilla plana** y póngalo en un bol.
- 2 Corte el pimiento y la cebolla en rodajas de 3 mm de grosor.
- 3 Parta los tomates por la mitad y corte el queso feta en dados de 1 cm.
- 4 Ponga los ingredientes en un bol.

Para el aliño

- 1 Bata un poco el aceite y el vinagre juntos con un tenedor.
- 2 Corte finamente las hierbas aromáticas y añadas las alcaparras, las hierbas aromáticas y el condimento al aceite.
- 3 Añada el aliño al bol y deje marinar a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de servir.

Recetas

Fideos de mooli y ramen de shiitake

Personas: 4

Tiempo: 20 minutos

Ingredientes:	
Rábano mooli (daikon) (pelado)	½ (500 g)
Aceite de oliva	4 cucharadas
Tofu	250 g
Salsa hoisin	1 cucharada
Pak Choi	1 – 2 cabezas
Setas shiitake	150 g
Ajo (pelado)	2 dientes
Jengibre (pelado)	Trozo de 2 cm
Pasta de miso	1 cucharada
Salsa de soja	2 cucharadas
Caldo vegetal	1 litro
Para terminar	
Cebolleta	4
Huevos duros	2

Preparación:

- 1 Espiralice el rábano mooli usando la **cuchilla de linguini** y póngalo en un bol grande.
- 2 Corte el tofu en dados de 2 cm y fríalo en aceite de oliva a fuego medio.
- 3 Cuando el tofu se haya dorado, añada la salsa hoisin y cueza hasta que esté totalmente recubierto. Guárdelo.
- 4 Corte el Pak Choi en trozos grandes y corte finamente el ajo y el jengibre.
- 5 Corte las setas muy finas.
- 6 Fría el ajo y el jengibre en aceite de oliva a fuego medio durante un par de minutos.
- 7 Añada el caldo y llévelo a ebullición.
- 8 Añada las setas, la soja y la pasta de miso y cueza durante 10 minutos.
- 9 Añada el rábano mooli espiralizado y cueza durante otros 3-5 minutos más.

Flapjack de zanahoria y albaricoque

Personas: 8

Tiempo total: 45 minutos

Ingredientes:	
Zanahoria	2 grandes
Mantequilla	175 g
Miel	200 ml
Albaricoques secos	125 g
Nueces	30 g
Copos de avena	350 g

Preparación:

- 1 Precaliente el horno a 180 °C. Recubra y unte con mantequilla una bandeja de horno cuadrada (25 x 25 cm).
- 2 Espiralice las zanahorias usando la **cuchilla de linguini**.
- 3 Derrita la mantequilla con la miel en un horno microondas o una sartén.
- 4 Trocee los albaricoques y las nueces y añádalos a las zanahorias con los copos.
- 5 Mézclelo todo junto hasta que quede completamente combinado.
- 6 Ponga la mezcla en la bandeja con una cuchara y espárzala hasta que quede uniforme.
- 7 Cueza en el horno durante 15-20 minutos.
- 8 Cuando esté ligeramente dorado alrededor de los bordes, saque la bandeja del horno. Corte el flapjack en 8 rectángulos mientras esté caliente y luego deje que se enfríe completamente.

Dansk

Fold 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 alle mærkater, inklusive beskyttelsesfilmen fra knivene.
 - **Vær forsigtig, kegleknivene og enden af skubberkniven er meget skarpe og skal behandles forsigtigt.**
 - Sluk, og vent, til knivene er stoppet helt, før låget fjernes.
 - Sluk, og tag stikket ud:
 - før dele påsættes eller aftages,
 - når den ikke er i brug,
 - før rengøring.
 - Brug aldrig fingrene til at presse mad ned i påfyldningstragten. Brug altid den medfølgende nedstopper.
 - Brug aldrig beskadiget tilbehør. Få det kontrolleret eller repareret: Se “service og kundepleje”.
 - Lad aldrig apparatet være tændt uden opsyn.
 - Misbrug af dit tilbehør kan resultere i personskade.
 - Brug aldrig uautoriseret tilbehør.
 - Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.
 - Se yderligere sikkerhedsadvarsler i instruktionsbogen til din køkkenmaskine.
-
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

før første brug

Vask delene: Se “pleje og rengøring”.

forklaring

- ① nedstopper med støttekniv
- ② låg med påfyldningstragt
- ③ skærekegle

 2 Spaghetti (2 X 2 mm)

 4 Linguine (2 X 4 mm)

 9 Tagliatelle (2 X 9 mm)



 Flad kniv (Pappardelle) –
strimlens bredde bestemmes af
madens bredde

 Bølgesnit

- ④ kegleholder
- ⑤ hus

- Se afsnittet “service og kundepleje” for at få flere skærekegler.

samling af din spiralskærer

- 1 Sæt kegleholderen ④ ind i huset ⑤.
- 2 Påsæt den ønskede skærekegle ③. Låget kan ikke sættes på, hvis kegleholderen eller keglen ikke sidder korrekt. Sørg for, at keglen er plan med holderen.
- 3 Sæt låget på ②, og ret ▼ på låget ind med  på huset. Drej med uret, til ▼ er rettet ind med  ①.

brug af spiralskæreren

- Før tilbehøret sættes på, skal stænkskærsmenheden fjernes.
- 1 Løft dækslet til lavhastighedsudtag af ②.
 - 2 Med tilbehøret i den viste position ③ flyttes den til lavhastighedsudtaget og drejes, til den låser på plads.
 - 3 Anbring en skål under skærekeglen.
 - 4 Skær maden, så den passer i påfyldningstragten, og sæt kniven på enden af nedstopperen.






5 Anbring nedstopperen i madtragten, idet det sikres, at rillen på nedstopperen er rettet ind med ribben i påfyldningstragten.

6 Tænd på maks. ④, og hold nedstopperen i position for at lede maden ned i påfyldningstragten. **Pres ikke for hårdt.**

vink og tips

- Brug spiralskårne grøntsager i stedet for pasta og nudler.
- Brug fast frugt og grønt uden sten, frø eller hul midte.
- Brug ikke bløde, saftige eller overmodne madvarer, da de falder fra hinanden, når de spiralskæres.
- Der findes mange vigtige vitaminer og næringsstoffer i skallen på frugt og grøntsager, så fjern den kun, hvis den er uspiselig.
- Vælg grøntsager, der er så lige som muligt.
- Skær enden af maden for at skabe en flad overflade, så det sikres, at den fastgøres til enden af nedstopperen. Ujævne ender gør det vanskeligt at fastgøre den til enden af nedstopperen, hvilket giver dårlige resultater.
- Sørg for, at madens diameter er mere end 5 cm, så den sikkert kan fastgøres til enden af nedstopperen.
- Du får kegleformede endestykker til overs, når du er færdig med at spiralskære. Disse stykker kan skiveskæres og anvendes.
- Damp den spiralskårne mad let, blancher, kog eller lynsteg den.

Oversigt over anbefalet brug






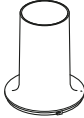



Fødevarer						Tilberedning Tilberedelse
Æbler	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Brug små æbler (diameter skal passe ind i påfyldningstragten) • Skær enden flad. • Ingen grund til at udkerne eller fjerne frø, da kernehuset fastholdes på nedstopperens ende.
						<ul style="list-style-type: none"> • Spiralskåret æble bliver brunt hurtigt, så det skal bruges straks, eller citronsaft skal hældes over. • Bruges i salater eller desserter
Rødbede	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern bladene. • Ingen grund til at skrælle frisk rødbede, vask blot skrællen før spiralskæring.
						<ul style="list-style-type: none"> • Kogt rødbede er for blød og kan ikke spiralskæres. • Spises rå i salater.
Broccolistilke	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Skær stilkene til. • Når der koges broccoli, så gem stilkene, og spiralskær dem.
Agurk	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Skrælles og tilskæres, så de passer til påfyldningstragten.
Gulerødder	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Vælg store, lige gulerødder, og skær enderne flade. • Damp dem, blancher, kog eller linsteg dem.
Knoldselleri	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Skrælles og tilskæres, så den passer til påfyldningstragten. • Damp dem, blancher, kog eller linsteg dem.
Courgetter	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Vælg store lige courgetter, og skær enderne af. • Damp dem, blancher, kog eller linsteg dem.
Persillerod	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Vælg store lige persillerødder, og skær enderne af. • Damp dem, blancher, kog eller linsteg dem.

Fødevarer	✓	✓	✓	✗	✗	Tilberedning Tilberedelse
Kålroe/turnip	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Skrælles og tilskæres, så den passer til påfyldningstragten. Damp dem, blancher, kog eller lynsteg dem.
Butternut-squash	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Brug den ende, der ikke er rund, uden den hule midte og kerner. Skrælles og tilskæres, så den passer til påfyldningstragten. Damp dem, blancher, kog eller lynsteg dem.
Kålrabi	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Skrælles og tilskæres, så den passer til påfyldningstragten. Damp dem, blancher, kog eller lynsteg dem.
Kinaradise eller mooli	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Skrælles og tilskæres, så den passer til påfyldningstragten. Godt alternativ til ris.
Jordkokker	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Vaskes og tilskæres, så de passer til påfyldningstragten. Kommes i vand med en smule citronsaft efter tilberedning for at hindre misfarvning.
Pærer	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Vælg små faste pærer. Skrælles og tilskæres, så de passer til påfyldningstragten. Spiralskåret pære bliver hurtig brun, så brug dem straks, eller tilføj citronsaft. Bruges i salater eller desserter.
Sød kartoffel/ kartoffel	✗	✓	✓	✗	✓	<ul style="list-style-type: none"> Vask skrællen. Tilskæres, så de passer til påfyldningstragten. Kommes i vand lige efter tilberedning, så strimlerne ikke misfarves.

pleje og rengøring

- Der skal altid slukkes og stikket tages ud for rengøring.
- Håndter kegleknivene og nedstopperkniven med forsigtighed – de er særdeles skarpe. - Brug en børste til at rengøre knivene med.

- Nogle fødevarer kan misfarve plasten. Dette er helt normalt og skader ikke plasten og påvirker ikke madens smag. Ved at gnide med en klud, der er dyppet i vegetabilsk olie, kan misfarvning afhjælpes.

Genstand	Egnet til maskinopvask 	Må ikke lægges i vand 	Vask i hånden 	Tør med en fugtig klud 
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

hus

- Tør af med en fugtig klud, og tør den.
- Må ikke lægges i vand.
- Vask de aftagelige dele i hånden, og tør dem.
- Alternativt kan de vaskes i opvaskemaskinen.

service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit tilbehør, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "fejlsøgning" i manualen eller 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.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



**VIGTIG INFORMATION
ANGÅENDE KORREKT
BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET
I OVERENSSTEMMELSE MED
EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF
ELEKTRISK OG ELEKTRONISK
UDSTYR (WEEE)**

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

fejlsøgning

Problem	Årsag	Løsning
Spiralskærer fungerer ikke.	Ingen strøm. Låg ikke lukket korrekt.	Kontrollér, at apparatets stik er sat i. Kontrollér, at låget sidder korrekt.
Låg kan ikke sættes på.	Kegleholder eller kegle ikke korrekt påsat.	Kontrollér, at kegleholder og kegle sidder korrekt.
Dårlige resultater.	Mad for blød eller saftig. Mad for smal eller lille. Maden ikke sikkert fastgjort til enden af nedstopperen.	Brug fast frugt og grønt uden sten, frø eller hul midte. Vælg så lige frugt som muligt, og sørg for, at diameteren er mindst 5 cm. Få de bedste resultater Fastgør altid først maden sikkert til enden af nedstopperen. Kom den derpå i påfyldningstragten Tænd, mens maden føres ind med nedstopperen.
Halvmåneformede stykker i stedet for spiraler.	Diameter på den tilberedte mad er for lille. Mad roterer i påfyldningstragt.	Sørg for, at diameter er større end nedskubberens ende. Sørg for, at mad holdes fast og ikke kan rotere.
Mad bliver hurtig brun.	Nogle fødevarer såsom æbler, pærer og kartoffel bliver hurtigt brune efter tilberedning.	Brug dem lige efter tilberedning, eller opbevar dem i vand. Tilføj citronsaft til frugt for at hindre, at den bliver brun.

opskrifter (0002) Spaghetti- og (0009) tagliatellekniven kan også bruges i opskrifter, hvor (0004) linguinekniven anbefales.)

Courgettesalat

Til: 2 som hovedret/4 som forret
Tid: 5 minutter

Ingredienser:	
Courgette	2
Gul peber (fjern stilk og frø)	1
Rødløg (pillet)	½ (mellem – 150 g)
Selleri	1 stilk

Fremgangsmåde:

- 1 Spiralskær courgetten ved hjælp af den **flade kniv**.
- 2 Skær peber, løg og selleri i 3 mm tykke skiver.
- 3 Bland alle ingredienserne i en skål.
- 4 Brug en dressing efter eget valg.

Thai-in-spiralskåret salat (0004)

Til: 2 som hovedret/4 som forret
Tid: 10 minutter

Ingredienser:	
Mooli (kinaradis)(skrællet)	½ (30 cm)
Agurk	2
Mango (skrællet og udstenet)	½
Forårsløg	4
Til slut:	
Sesamfrø	4 tsk
Tørrede rejer (valgfri)	4 spsk.
Frisk koriander (hakket)	4 spsk.

Fremgangsmåde:

- 1 Spiralskær agurken og kinaradisen med **linguinekniven**.
- 2 Skær mangoen i små terninger, og hak forårsløgene.
- 3 Bland alle ingredienserne i en stor skål.
- 4 Hæld lidt af din favoritdressing over, og drys med sesamfrø, tørrede rejer og frisk koriander.

Rødbede- og sellerilinguine med rejer (0004)

Til: 2 som hovedret/4 som forret
Tid: 20 minutter

Ingredienser:	
Rå rødbede	2
Knoldselleri	½ (400 g)
Fennikel	½ hoved
Til marinaden:	
Citron	½ saft af
Ekstra jomfruolivenolie	5 spsk.
Fennikelfrø	½ tsk.
Krydderier	Efter smag
Til slut:	
Tigerrejer	20
Spinat	200 g

Fremgangsmåde:

- 1 Skræl rødbeden og selleriroden, og skær top og bund af.
- 2 Spiralskær rødbeden og selleriroden med **linguinekniven**.
- 3 Anbring den spiralskårne rødbede og sellerirod i en stor skål.
- 4 Fjern det inderste, hak fenniklen fint, og hæld det i skålen.
- 5 Tilføj citronsaft.
- 6 Steg grøntsager, fennikelfrø og krydderier i olivenolie ved middelvarme.
- 7 Tilbered det i 5 minutter, og tilføj så rejerne. Lad dem stege, til de er blevet lyserøde.
- 8 Tilføj spinaten, og rør grundigt. Server.

opskrifter

Græsk spiralsalat

Til: 2 som hovedret/4 som forret

Tid: 10 minutter

Ingredienser:	
Agurk	2
Grøn peber (udkernet)	1
Rødløg (pillet)	½
Cherrytomater	8
Sorte udstenede oliven	50 g
Fetaost	50 g
Til dressingen	
Rapsolie	4 spsk.
Hvidvinseddike	3 spsk.
Oregano	1 spsk.
Kapers	1 spsk.
Krydderier	Efter smag

Fremgangsmåde:

- 1 Spiralskær agurken ved hjælp af den **flade kniv**, og kom den i en skål.
- 2 Skær peber og løg i 3 mm tykke skiver.
- 3 Halvér tomaterne, og skær fetaosten i terninger på 1 cm.
- 4 Kom ingredienserne i en skål.

Til dressingen

- 1 Pisk olien og eddiken let sammen med en gaffel.
- 2 Hak urterne fint, og hæld urter, kapers og krydderier i olien.
- 3 Hæld dressingen i skålen, og lad det marinere ved stuetemperatur i 30 minutter, før det serveres.

Mooli-nudler og shiitake-ramen



Til: 4

Tid: 20 minutter

Ingredienser:	
Mooli (kinaradise)(skrællet)	½ (500 g)
Olivenolie	4 spsk.
Tofu	250 g
Hoisinsauce	1 spsk.
Pak choi	1-2 hoveder
Shiitake-champignons	150 g
Hvidløg (pillet)	2 fed
Ingefær (skrællet)	Stykke på 2 cm
Misopasta	1 spsk.
Soyasauce	2 spsk.
Grøntsagsbouillon	1 liter
Til slut	
Forårsløg	4
Hårdkogte æg	2

Fremgangsmåde:

- 1 Spiralskær kinaradisen ved hjælp af **linguinekniven**, og kom den i en skål.
- 2 Skær tofuen i terninger på 2 cm, og steg dem i olivenolie ved middelvarme.
- 3 Når tofuen er blevet brunet, tilføjes hoisinsaucen, og det tilberedes, indtil den er helt dækket. Sæt det til side.
- 4 Hak pak choi'en groft, og hak hvidløget og ingefæren fint.
- 5 Skær champignonerne i tynde skiver.
- 6 Steg hvidløget og ingefæren i olivenolie ved middelvarme i et par minutter.
- 7 Hæld boullonen i, og lad det simre.
- 8 Kom champignons, soya og misopasta i og lad det koge i 10 minutter.
- 9 Kom den spiralskårne kinaradise i, og lad det koge i yderligere 3-5 minutter.

opskrifter

Flapjacks med gulerod og abrikos

Til: 8

Tid i alt: 45 minutter

Ingredienser:	
Gulerod	2 Store
Smør	175 g
Honning	200 ml
Tørrede abrikoser	125 g
Valnødder	30 g
Havregryn	350 g

Fremgangsmåde:

- 1 Forvarm ovnen ved 180 °C. Beklæd og smør en kvadratisk bageplade (25 x 25 cm).
- 2 Spiralskær gulerødderne ved hjælp af **linguinekniven**.
- 3 Smelt smørret sammen med honningen i en mikrobølgeovn eller kasserolle.
- 4 Hak abrikoserne og valnødderne, og hæld dem over gulerødderne sammen med havregrynene.
- 5 Rør blandingen til en jævn masse.
- 6 Hæld blandingen over på pladen med ske, og smør den ud, til det er helt jævnt.
- 7 Bag den i ovnen i 15-20 minutter.
- 8 Når den er let gylden i kanterne, tages pladen ud af ovnen. Skær massen i 8 rektangler, mens den er varm, og lad den køle helt ned.

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
 - Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella etiketter, inklusive skyddsfilm, från knivbladen.
 - **Var försiktig eftersom skärskivorna och änden på stödkniven är mycket vassa. Hantera med försiktighet.**
 - Stäng av och vänta tills bladen har stannat helt innan du tar av locket.
 - Stäng av och dra ur stickkontakten:
 - innan du monterar eller tar bort delarna;
 - när apparaten inte används;
 - och före rengöring.
 - Använd aldrig fingrarna för att trycka ner mat i matarröret. Använd alltid matarstaven som medföljer.
 - Använd aldrig ett skadat tillbehör. Lämna in det för översyn eller reparation: se "service och kundtjänst".
 - Lämna aldrig apparaten obevakad.
 - Felaktig användning av tillbehöret kan orsaka skador.
 - Använd aldrig ett tillbehör som inte är godkänt.
 - Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood frånsäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
 - Se bruksanvisningen för köksmaskinen för ytterligare säkerhetsinformation.
-
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

innan apparaten används för första gången

Diska delarna: se "skötsel och rengöring"


förklaring till bilder

- ① matarstav med stödkniv
- ② lock med matarrör
- ③ skärskiva

 2 Spaghetti (2 X 2 mm)

 4 Linguine (2 X 4 mm)

 9 Tagliatelle (2 X 9 mm)



 Platt knivblad (Pappardelle) –
bredden beror på matens storlek

 Veckning

- ④ skivhållare
- ⑤ stomme

- Se "service och kundtjänst" om du vill skaffa ytterligare skärskivor

montera din grönsakssvarv

- 1 Sätt i skivhållaren ④ i stommen ⑤.
- 2 Montera önskad skärskiva ③. Locket kan inte sättas på om skivhållaren eller skärskivan inte har placerats på rätt ställe. Se till att skärskivan sitter i jämhöjd med hållaren.
- 3 Sätt på locket ② och rikta in ▼ på locket mot  på stommen. Vrid medurs tills dess att ▼ är i linje med  ①.

använda din grönsakssvarv





- Innan du sätter fast tillbehöret ska du avlägsna stänkskyddet.

- 1 Ta bort locket från låghastighetsuttaget ②.
- 2 Med tillbehöret i det läge som visas enligt ③, placera det mot låghastighetsuttaget och vrid för att låsa det på plats.
- 3 Placera skålen under skärskivan.

- 4 Skär upp maten så att den passar i matarröret och fäst på kniven vid änden på matarstaven.
- 5 Placera matarstaven i matarröret och se till att spåret på matarstaven är i höjd med räfflan på matarröret.
- 6 Vrid till Max ④ och håll mataren i läge för att leda livsmedlet ner genom matarröret. **Använd inte för mycket kraft.**

råd & tips


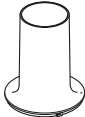



- Ersätt pasta och nudlar med svarvade grönsaker.
- Använd fasta frukter och grönsaker utan kärnor och frön som inte är tomma i mitten.
- Använd inte mjuk, saftig eller övermogen mat eftersom den kan falla isär när den svarvas.
- Många viktiga vitaminer och näringsämnen återfinns i skalet på frukt och grönsaker så ta bara bort det om det inte går att äta.
- Välj grönsaker som är så raka som möjligt.
- Kapa av änden av livsmedlet så att det uppstår en plan yta som kan fästas vid änden på matarstaven. Ojämnna ändar gör att det kan bli svårt att fästa livsmedlet på änden på matarstaven vilket ger ett dåligt resultat.
- Se till att livsmedlets diameter inte är större än 5 cm så att det kan fästas vid änden på matarstaven på ett säkert sätt.
- Efter svarvningen kommer du att ha kvar konformade ändbitar. Dessa bitar kan skivas upp och användas.
- Ånga lätt, blanchera, koka eller stek den svarvade maten.

Användningstabell						
Mat						Förberedelse Kommentarer
Äpplen	x	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Använd små äpplen (med en diameter som passar matarröret). Skär bort änden så äpplet blir platt. Man behöver inte ta bort kärnan eller fröna eftersom de kommer att samlas upp i änden av matarstaven. Svarvat äpple blir snabbt brunt så använd direkt eller tillsatt citronsaft. Använd i sallader och efterrättsrecept.
Rödbeta	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Ta bort löven. Man behöver inte skala färska rödbetor. Tvätta bara skalet innan du svarvar dem. Kokta rödbetor är för mjuka och går inte lätt att svarva. Ät rå i sallader.
Broccoli stjälkar	x	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Skär av stjälkarna. När du tillagar broccoli, spara stjälkarna och svarva dem.
Gurka	✓	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Skär upp i bitar som passar i matarröret.
Morötter	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Välj stora raka morötter och skär av ändarna rakt. Ånga lätt, blanchera, koka eller stek.
Rotselleri	x	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Skala och skär upp i bitar som passar i matarröret. Ånga lätt, blanchera, koka eller stek.
Zucchini	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Välj stora raka zucchini och skär av bitarna på toppen och botten. Ånga lätt, blanchera, koka eller stek.
Palsternacka	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Välj stora raka palsternackor och skär av bitarna på toppen och botten. Ånga lätt, blanchera, koka eller stek.

Mat						Förberedelse Kommentarer
Kålrot/rova	x	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Skala och skär upp i bitar som passar i matarröret Ånga lätt, blanchera, koka eller stek.
Butternut-pumpa	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Använd änden som inte är uppsväld utan tomrum i mitten och frön. Skala och skär upp i bitar som passar i matarröret . Ånga lätt, blanchera, koka eller stek.
Kålrabbi	x	✓	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Skala och skär upp i bitar som passar i matarröret Ånga lätt, blanchera, koka eller stek.
Daikon rädisa eller mooli	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Skala och skär upp i bitar som passar i matarröret Ett bra alternativ till ris.
Jerusalem kronärtskocka	x	✓	x	x	x	<ul style="list-style-type: none"> Tvätta och skär upp i bitar som passar i matarröret Lägg i vatten med en liten mängd citronsaft direkt efter bearbetning för att förhindra missfärgning.
Päron	x	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Välj små fasta päron. Skär upp i bitar som passar i matarröret. Svarvat päron blir snabbt brunt så använd direkt eller tillsatt citronsaft. Använd i sallader och efterrättsrecept.
Sötpotatis/potatis	x	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Tvätta skalet. Skär upp i bitar som passar i matarröret Lägg i vatten direkt efter bearbetning för att förhindra missfärgning.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten före rengöring.
- Var försiktig när du hanterar skärskivorna och stödkniven – de är ytterst vassa. Använd en borste för att rengöra knivarna.
- Vissa livsmedel kan missfärga platen. Detta är helt normalt och kommer inte att skada platen eller påverka hur maten smakar. Att gnugga med en trasa doppad i vegetabilisk olja kan hjälpa till att ta bort missfärgningen.

Del	Lämplig för maskindisk	Doppa inte i vatten.	Handdisk	Torka av med en fuktig trasa
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✗	✓	✗	✓

stomme

- Torka av med en fuktig trasa och torka sedan.
- Ska inte sänkas ner i vatten.
- Tvätta de löstagbara delarna för hand och torka sedan.
- Alternativt kan de diskas i diskmaskin.

service och kundtjänst

- Om du får några problem när du använder tillbehöret, ska du läsa igenom avsnittet "Problemsökning" i bruksanvisningen eller besöka www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.

- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



**VIKTIG INFORMATION OM HUR
PRODUKTEN SKALL KASSERAS
I ENLIGHET MED EUROPEISKA
DIREKTIV OM AVFALL SOM
UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER
ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK
UTRUSTNING (WEEE)**

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Produkten är märkt med en överkorsad soptunna på hjul som en påminnelse om att hushållsapparater ska återvinnas separat.

problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Grönsakssvarven fungerar inte.	Ingen ström. Locket är inte stängt ordentligt.	Kontrollera att apparaten är inkopplad. Kontrollera att locket sitter på ordentligt.
Det går inte att sätta på locket.	Skivhållaren eller skivan är inte fastsatta på rätt sätt.	Kontrollera att skivhållaren och skivan sitter fast ordentligt.
Dåligt resultat.	Maten är för mjuk eller saftig. Alltför små eller smala livsmedel. Livsmedlet är inte ordentligt fäst vid matarstavens ände.	Använd fasta frukter och grönsaker utan kärnor och frön som inte har ett tomrum i mitten. Välj livsmedel som är så raka som möjligt och se till att diametern är minst 5 cm. För bästa resultat Fäst först alltid livsmedlet ordentligt vid matarens ände. Tillsätt det sedan till matarröret. Slå på medan du för livsmedlet nedåt med hjälp av mataren.
Bitarna blir halvmåneformade istället för spiralformade.	Diametern på det livsmedel som bearbetas är för liten. Maten roterar i matarröret.	Se till att diametern är större än matarstavens ände. Håll i maten ordentligt så att den inte roterar.
Maten blir snabbt brun.	Vissa livsmedel som t.ex. äpplen, päron och potatis blir snabbt bruna efter bearbetning.	Använd direkt efter bearbetning och lagra i vatten. Tillsätt citronsaft till frukten för att förhindra att den blir brun.

recept  Spaghetti och  Tagliatelle-bladen kan också användas för recept i vilka  Linguine-bladen rekommenderas.)

Zucchini sallad

Portioner: 2 som huvudrätt/ 4 som sidorätt
Tid: 5 minuter

Ingredienser:	
Zucchini	2
Gul paprika (ta bort stjälken och fröna)	1
Rödlök (skalad)	½ (medelstor – 150 gr)
Selleri	1 stjälk

Metod:

- 1 Svarva zucchini med det **platta knivbladet**.
- 2 Skiva paprikan, löken och sellerin i 3 mm tjocka skivor.
- 3 Blanda ihop alla ingredienserna i en skål.
- 4 Häll på valfri dressing.

Thai In-svarvad sallad

Portioner: 2 som huvudrätt/4 som sidorätt
Tid: 10 minuter

Ingredienser:	
Mooli (Daikon) rädisa (skalad)	½ (30 cm)
Gurka	2
Mango (skalad och urkärnad)	½
Salladslök	4
Avsluta med:	
Sesamfrön	4 tsk
Torkade räkor (valfritt)	4 msk
Färsk koriander (hackad)	4 msk

Metod:

- 1 Svarva gurkan och mooli rädisan med hjälp av **linguine-bladet**.
- 2 Skär mangon i små tärningar och hacka salladslöken.
- 3 Blanda ihop alla ingredienserna i en stor skål.
- 4 Häll på valfri dressing och strö över sesamfrön, torkade räkor och färsk koriander.

Rödbets- och rotsellerilinguine med räkor

Portioner: 2 som huvudrätt/4 som sidorätt
Tid: 20 minuter

Ingredienser:	
Rå rödbeta	2
Rotselleri	½ (400 gr)
Fänkål	½ fänkål
Till marinaden:	
Citron	Saften av ½ citron
Extra jungfruolja	5 msk
Fänkålsfrön	½ tsk
Krydda	Efter egen smak
Avsluta med:	
Tigerräkor	20
Spenat	200 gr

Metod:

- 1 Skala och trimma av toppen och botten på rödbetorna och rotsellerin.
- 2 Svarva rödbetorna och rotsellerin med hjälp av **linguine-bladet**.
- 3 Lägg de svarvade rödbetorna och rotsellerin i en stor skål.
- 4 Ta bort mittdelen och finhacka fänkålen och lägg ner i skålen.
- 5 Tillsätt citronsaft.
- 6 Stek grönsakerna, fänkålsfröna och kryddorna i olivolja på medelvärme.
- 7 Koka i 5 minuter och tillsätt sedan räkorna och kok tills de blir rosa.
- 8 Tillsätt spenaten och blanda väl. Servera.

recept

Grekisk svarvad sallad

Portioner: 2 som huvudrätt/4 som sidorätt

Tid: 10 minuter

Ingredienser:	
Gurka	2
Grön paprika (urkärnad)	1
Rödlök (skalad)	½
Körbärstomater	8
Svarta urkärnade oliver	50 gr
Fetaost	50 gr
Till dressingen:	
Rapsolja	4 msk
Vitvinsvinäger	3 tsk
Oregano	1 msk
Kapris	1 msk
Krydda	Efter egen smak

Metod:

- 1 Svarva gurkan med hjälp av det **platta knivbladet** och lägg i skålen.
- 2 Skär paprikan och löken i 3 mm tjocka skivor.
- 3 Halvera tomaterna och skär fetaosten i 1 cm stora kuber.
- 4 Lägg ingredienserna i skålen.

Till dressingen

- 1 Vispa olja och vinäger lätt med en gaffel.
- 2 Finhacka örterna och tillsätt örter, kapris och kryddor i oljan.
- 3 Häll dressingen över skålen och låt marinera vid rumstemperatur i 30 minuter innan du serverar.

Mooli nudlar och shiitake ramen



Portioner: 4

Tid: 20 minuter

Ingredienser:	
Mooli (Daikon) rädisor (skalade)	½ (500 gr)
Olivolja	4 msk
Tofu	250 gr
Hoisinsås	1 msk
Pak choi	1-2 huvud
Shiitakesvamp	150 gr
Vitlök (skalad)	2 klyftor
Ingefära (skalad)	2 cm bitar
Misopasta	1 msk
Sojasås	2 msk
Grönsaksbuljong	1 liter
Avsluta med:	
Salladslök	4
Hårdkokta ägg	2

Metod:

- 1 Svarva mooli rädisorna med hjälp av **linguine-bladet** och lägg i en stor skål.
- 2 Skär tofun i 2 cm stora kuber och stek i olivolja på medelvärme.
- 3 När tofun är brynt, tillsätt hoisinsåsen och koka tills den är helt täckt. Lägg undan.
- 4 Grovhacka pak choi och finhacka vitlöken och ingefäran.
- 5 Finhacka svamparna.
- 6 Fräs vitlöken och ingefäran i olivolja på medelvärme i ett par minuter.
- 7 Tillsätt buljongen och låt sjuda.
- 8 Tillsätt svampen, sojasåsen och misopastan och koka i 10 minuter.
- 9 Tillsätt de svarvade mooli rädisorna och koka i ytterligare 3-5 minuter.

recept

Flapjacks med morot och aprikos

Portioner: 8

Total tid: 45 minuter

Ingredienser:	
Morötter	2 stora
Smör	175 gr
Honung	200 ml
Torkade aprikoser	125 gr
Valnötter	30 gr
Havregryn	350 gr

Metod:

- 1 Förvärm ugnen till 180°C. Lägg på bakplåtspapper och smörj en fyrkantig bakplåt (10x10 in eller 25x25 cm).
- 2 Svarva morötterna med hjälp av **linguine-bladet**.
- 3 Smält smöret med honung i en mikrovågsugn eller kastrull.
- 4 Hacka aprikoserna och valnötterna och lägg till morötterna och havregrynen.
- 5 Blanda ihop tills allt är sammanblandat.
- 6 Skeda ner blandningen på bakplåten och sprid ut tills den är jämn.
- 7 Grädda i ugnen i 15-20 minuter.
- 8 När blandningen börjar få lite gyllene färg ta ut plåten ur ugnen. Skär flapjacken i 8 rektangulära bitar medan den är varm och låt svalna helt.

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
 - Ta av all emballasjen, eventuelle merkelapper og beskyttelsesplasten fra knivbladene.
 - **Vær forsiktig ved håndtering – kjegleknivbladene og enden på stapperknivbladet er veldig skarpe.**
 - Slå av og vent til bladene har stanset helt før du tar av lokket.
 - Slå av og trekk ut støpselet:
 - før du setter på eller tar av deler;
 - når apparatet ikke er i bruk;
 - før rengjøring.
 - Du må aldri bruke fingrene til å skyve matvarer ned i materøret. Bruk alltid stapperen som følger med.
 - Bruk aldri skadet tilbehør. Få det sjekket eller reparert: se “service og kundetjeneste”.
 - Du må aldri la apparatet kjøre uten oppsyn.
 - Feil bruk av tilbehøret kan føre til personskader.
 - Du må aldri bruke uautorisert tilbehør.
 - Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
 - Les om ekstra sikkerhetsadvarsler i hovedinstruksjonsboken for kjøkkenmaskinen.
-
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

før første gangs bruk

Rengjør delene: se «stell og rengjøring».


deler

- ① stapper med hjelpeknivblad
- ② lokk med materør
- ③ kuttekjegle

 2 Spaghetti (2 x 2 mm)

 4 Linguini (2 x 4 mm)

 9 Tagliatelle (2 x 9 mm)



 Flatknivblad (pappardelle) – bredden på strimlene kommer an på bredden på matvarene

 Bølgekutt

- ④ kjeGLEholder
- ⑤ motordel

- Se avsnittet «service og kundetjeneste» for å finne ut hvordan du kan anskaffe ekstra kuttekjeglere.

slik monterer du spiralkutteren

- 1 Sett kuttekjeglere ④ i motordelen ⑤.
- 2 Sett på kuttekjeglere du vil bruke ③. Lokket kan ikke settes på hvis kjeGLEholderen eller kjeGLEn ikke sitter riktig på plass. Pass på at kjeGLEn sitter helt nede i holderen.
- 3 Sett på lokket ② og sett ▼ på lokket på linje med  på motordelen. Vri med klokken til ▼ ligger på linje med  ①.

slik bruker du spiralkutteren

- Ta av skvettvermotasjen før du monterer tilbehøret.
- 1 Løft opp lokket for lav hastighet ②.
 - 2 Med tilbehøret på plass som vist ③, finn uttaket for lav hastighet og drei for å låse på plass.
 - 3 Sett en bolle under kuttekjeglere.



- 4 Skjær opp matvarene slik at de passer i materøret, og sett dem på knivbladet på enden av stapperen.
- 5 Sett stapperen ned i materøret – pass på at sporet på stapperen er på linje med staven inne i materøret.
- 6 Slå på til Max ④ og hold stapperen på plass for å føre maten ned i materøret.

Ikke bruk for stor makt.

hint og tips

- Bruk spiralkuttede grønnsaker i stedet for pasta eller nudler.
- Bruk harde frukter og grønnsaker uten stein, frø eller hulrom i midten.
- Ikke bruk myke, saftige eller overmodne matvarer – de kommer til å falle fra hverandre under kuttingen.
- Det finnes mange viktige vitaminer og mineraler i skallet/skinnet på frukt og grønnsaker, så bare fjern dem hvis de er uspiselige.
- Velg grønnsaker som er så rette som mulig.
- Skjær matvarene slik at enden er flat for å sikre at de kan festes til stapperen. Hvis enden ikke er flat, blir det vanskelig å sette fast biten på enden av stapperen, og resultatet kan bli dårlig.
- Pass på at matvarenes diameter er større enn 5 cm, slik at de kan festes ordentlig på enden av stapperen.
- Når du er ferdig med spiralkuttingen, er et kjeGLEformet endestykke igjen. Disse endestykkene kan skjæres opp og brukes.
- Dampkok, forvell, kok eller stek de spiralkuttede matvarene.


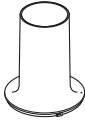



Tabell for anbefalt bruk						
Matvare						Tilberedning Kommentarer
Epler	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk små epler (diameter som passer i materøret). • Skjær enden så den er flat. • Du trenger ikke å ta ut kjernehuset eller frøene, siden kjernehuset blir igjen på enden av stapperen. • Spiralkuttete epler blir fort brune, så bruk dem med én gang eller ha på sitronsaft. • Bruk i salater og dessertoppskrifter.
Rødbeter	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Ta av bladene. • Du trenger ikke å skrelle friske rødbeter, bare vask utsiden før du spiralkutter. • Kokte rødbeter er for myke, og gir ikke gode resultater ved spiralkutting. • Spis rå i salater.
Brokkolistilker	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Trim stilkene. • Du kan ta vare på stilkene når du koker brokkoli og spiralkutte dem.
Agurk	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Skjær slik at de passer i materøret.
Gulrøtter	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk store, rette gulrøtter og skjær endene så de er flate. • Dampkok, forvell, kok eller stek.
Rotselleri	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Skrell og skjær dem slik at passer i materøret. • Dampkok, forvell, kok eller stek.
Zucchini/squash	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk store, rette zucchinier og skjær av begge endene. • Dampkok, forvell, kok eller stek.
Pastinakk	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk store, rette pastinakker og skjær av begge endene. • Dampkok, forvell, kok eller stek.
Turnips	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Skrell og skjær dem slik at de passer i materøret. • Dampkok, forvell, kok eller stek.

Matvare						Tilberedning Kommentarer
Moskusgresskar (butternut squash)	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk den smaleste enden uten frøene og hulrommet i midten. • Skrell og skjær slik at bitene passer i materøret. • Dampkok, forvell, kok eller stek.
Kålrabi	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Skrell og skjær dem slik at de passer i materøret. • Dampkok, forvell, kok eller stek.
Rettich	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Skrell og trim slik at de passer i materøret. • Egner seg som alternativ til ris.
Jordskokker	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Vask og trim slik at de passer i materøret. • Legg i vann med litt sitronsaft i rett etter kuttingen for å forhindre misfarging.
Pærer	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk faste, små pærer. • Skjær slik at de passer i materøret. • Spiralkuttede pærer blir fort brune, så bruk dem med én gang eller ha på sitronsaft. • Bruk i salater og dessertoppskrifter.
Søtpoteter/ poteter	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Vask skallet. • Skjær så de passer i materøret • Legg i vann rett etter kuttingen for å forhindre at strimlene misfarges.

stell og rengjøring

- Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet før du rengjør det.
- Vær forsiktig når du håndterer kjelegleknivbladene og stapperknivbladet – de er svært skarpe. Bruk en børste til å rengjøre knivbladene.

- Enkelte matvarer kan misfarge platen. Dette er helt normalt og skader ikke platen eller påvirker smaken av maten. Hvis du gnir området med en klut som er dyppet i vegetabilsk olje, kan det hjelpe med å fjerne misfarging.

Del	Kan vaskes i oppvaskmaskin	Ikke legg i vann	Håndvask	Tørk av med en fuktig klut
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

motordel

- Tørk av med en fuktig klut, og tørk.
- Ikke legg den i vann.

- Vask delene som kan tas av, for hånd, og tørk.
- Alternativt kan de vaskes i oppvaskmaskin.

service og kundetjeneste

- Hvis du opplever problemer med bruken av tilbehøret ditt, se i "feilsøkningsveiledningen" i bruksveiledningen før du ber om hjelp eller gå inn på www.kenwoodworld.com.
- 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.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.






VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

feilsøkingsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Spiralkutteren kjører ikke.	Mangler strøm. Lokket er ikke ordentlig låst på plass.	Sjekk at støpselet står i. Sjekk at lokket sitter riktig på plass.
Kan ikke sette på lokket.	Kjegleholderen eller kjeglen er ikke satt riktig på.	Sjekk at kjegleholderen og kjeglen sitter korrekt på plass.
Dårlige resultater.	Matvarene er for myke eller saftige. Matvarene er for smale eller små. Maten er ikke festet ordentlig til enden av stapperen.	Bruk faste frukter og grønnsaker uten stein, frø eller hulrom i midten. Bruk matvarer som er så rette som mulig, og som har en diameter på minst 5 cm. For best mulig resultat Feste alltid maten i enden av stapperen først. Sett den deretter i materøret. Slå på mens du fører maten med stapperen.
Resultatet er halvmåneformede deler i stedet for spiraler.	Diameteren på matvarene er for liten. Matvarene roterer i materøret.	Pass på at diameteren er større enn enden på stapperen. Pass på at du holder matvarene støtt slik at de ikke kan rotere.
Matvarene blir brune fort.	Enkelte matvarer, for eksempel epler, pærer og poteter, blir fort brune etter kuttingen.	Bruk rett etter du har kuttet dem, eller oppbevar i vann. Ha på sitronsaft på frukt for å forhindre at de blir brune.

oppskrifter  Spaghetti- og  tagliatelle-knivbladene kan også brukes i oppskrifter der  linguini-knivbladet er anbefalt.)

Zucchini Salat

Porsjoner: 2 som hovedrett, 4 som birett
Tid: 5 minutter

Ingredienser:	
Zucchini	2
Gul paprika (ta av stilkene og fjern frøene)	1
Rødløk (skrellet)	(middels stor – 150 g) ½
Selleristang	1

Slik gjør du:

- 1 Spiralkutt zucchiniene med **flatknivbladet**.
- 2 Skjær paprikaen, løken og selleristangen i 3 mm tykke skiver.
- 3 Bland alle ingrediensene i en bolle.
- 4 Ha på dressing etter eget ønske.

Thai-inspirert salat

Porsjoner: 2 som hovedrett, 4 som birett
Tid: 10 minutter

Ingredienser:	
Rettich (skrellet)	½ (30 cm)
Agurk	2
Mango (skrellet og steinen fjernet)	½
Vårløk	4
Til å ha på til slutt:	
Sesamfrø	4 ts
Tørkede reker (kan utelates)	4 ss
Frisk koriander (hakket)	4 ss

Slik gjør du:

- 1 Spiralkutt agurkene og rettichen med **linguini-knivbladet**.
- 2 Skjær mangoen i små terninger, og hakk vårløkene.
- 3 Bland alle ingrediensene i en stor bolle.
- 4 Ha på dressing etter eget ønske, og strø på sesamfrøene, de tørkede rekene og korianderen.

Rødbet- og sellerirot-linguini med reker

Porsjoner: 2 som hovedrett, 4 som birett
Tid: 20 minutter

Ingredienser:	
Rå rødbeter	2
Sellerirot	½ (400 g)
Fennikel	½ knoll
Til marinaden:	
Sitron	saft fra ½
Extra virgin olivenolje	5 ss
Fennikelfrø	½ ts
Salt og pepper	Etter smak
Til å ha på til slutt:	
Tigerreker	20
Spinat	200 g

Slik gjør du:

- 1 Skrell rødbetene og selleriroten og skjær av begge endene.
- 2 Spiralkutt rødbetene og selleriroten med **linguini-knivbladet**.
- 3 Ha de spiralkuttede rødbetene og selleriroten i en stor bolle.
- 4 Ta ut av kjernen av fennikelen og finhakk den før du har den i bollen.
- 5 Ha i sitronsaften.
- 6 Stek grønnsakene, fennikelfrøene og salt og pepper i olivenolje på middels varme.
- 7 Stek i 5 minutter, og legg så i rekene. Fortsett å steke til rekene blir rosa.
- 8 Ha i spinaten og bland godt. Servér.

oppskrifter

Gresk spiralsalat

Porsjoner: 2 som hovedrett, 4 som birett

Tid: 10 minutter

Ingredienser:	
Agurker	2
Grønn paprika (ta ut frøene)	1
Rødløk (skrellet)	½
Cherrytomater	8
Svarte oliven uten stein	50 g
Fetaost	50 g
Dressing:	
Rapsolje	4 ss
Hvitvinseddik	3 ss
Oregano	1 ss
Kapers	1 ss
Salt og pepper	Etter smak

Slik gjør du:

- 1 Spiralkutt agurken med **flatknivbladet** og ha den i en bolle.
- 2 Skjær paprikaen og løken i 3 mm tykke skiver.
- 3 Skjær tomatene i to, og skjær fetaosten i terninger på 1 cm.
- 4 Ha ingrediensene i en bolle.

Dressing

- 1 Visp oljen og eddiken lett med en gaffel.
- 2 Finhakk urtene og ha urtene, kapersene og salt og pepper i oljen.
- 3 Ha dressingen i bollen og la det marinere ved romtemperatur i en halvtime før du serverer.

Ramen med rettich-nudler og shiitake

Porsjoner: 4

Tid: 20 minutter

Ingredienser:	
Rettich (skrellet)	½ (500 g)
Olivenolje	4 ss
Tofu	250 g
Hoisinsaus	1 ss
Pak Choy	1–2 hoder
Shiitake-sopp	150 g
Hvitløk (skrellet)	2 fedd
Ingefærrot (skrellet)	stykke på 2 cm
Misoblanding	1 ss
Soyasaus	2 ss
Grønnsaksbuljong	1 liter
Til å ha på til slutt:	
Vårløk	4
Hardkokte egg	2

Slik gjør du:

- 1 Spiralkutt rettichen med **linguini-knivbladet** og ha den i en stor bolle.
- 2 Skjær tofuen i terninger på 2 cm, og stek dem i olivenolje på middels varme.
- 3 Når tofuen er brunet, har du i hoisinsausen og steker til tofuen er helt dekket av saus. Sett til siden.
- 4 Grovhakk pak choy-en og finhakk hvitløken og ingefærroten.
- 5 Skjær soppen i tynne skiver.
- 6 Stek hvitløken og ingefærroten i olivenolje på middels varme i et par minutter.
- 7 Ha i buljongen og kok opp til det småkoker.
- 8 Ha i soppen, soyasausen og misoblandingen og kok i 10 minutter.
- 9 Ha i den spiralkuttede rettichen og kok i 3–5 minutter til.

oppskrifter

Havrekaker (flapjacks) med gulrot og aprikos

Porsjoner: 8

Tid (medregnet steketid): 45 minutter

Ingredienser:	
Gulrøtter	2 store
Smør	175 g
Honning	200 ml
Tørkede aprikoser	125 g
Valnøtter	30 g
Havregryn	350 g

Slik gjør du:

- 1 Forvarm ovnen til 180 °C. Legg smurt bakepapir i en firkantet form (25 x 25 cm).
- 2 Spiralkutt gulrøttene med **linguini-knivbladet**.
- 3 Smelt smøret sammen med honningen i mikrobølgeovn eller kjele.
- 4 Hakk aprikosene og valnøttene, og ha dem og gulrøttene i sammen med havregrynene.
- 5 Bland alt godt til det er helt blandet.
- 6 Ha blandingen i formen, og spre den til den er jevnt fordelt.
- 7 Stek i ovnen i 15–20 minutter.
- 8 Når de er så vidt gylne i kantene, tar du formen ut av ovnen. Skjær kaken i 8 rektangler mens den er varm, og la så stå til stykkene er helt avkjølt.

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
 - Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja suojakalvo teristä.
 - **Kartioterät ja työnnterän pää ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä huolellisesti.**
 - Ennen kannen irrottamista katkaise virta ja odota, kunnes terät ovat pysähtyneet kokonaan.
 - Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien kiinnittämistä ja irrottamista
 - kun laite ei ole käytössä
 - ennen puhdistusta.
 - Älä koskaan paina hienonnettavia ruoka-aineita sormin syvemmälle syöttöputkeen. Käytä aina mukana toimitettua paininta.
 - Älä koskaan käytä vaurioitunutta lisälaitetta. Toimita se tarkistettavaksi ja korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
 - Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
 - Lisälaitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
 - Älä käytä lisälaitetta, jota valmistaja ei ole hyväksynyt.
 - Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
 - Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.
-
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pese osat hoitaminen ja puhdistaminen -kohdassa kuvatulla tavalla.


selite


- ① painin ja tukiterä
- ② kansi ja syöttöputki
- ③ leikkauskartio

 2 Spagetti (2 x 2 mm)

 4 Linguini (2 x 4 mm)

 9 Tagliatelle (2 x 9 mm)



 litteä terä (pappardelle) - nauhan leveys määräytyy ruoka-aineen mukaan

 Aallotetut palat

- ④ kartionpidin
- ⑤ runko

- Leikkauskartioiden hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.

spiraalileikkurin kokoaminen

- 1 Aseta kartionpidin ④ runkoon ⑤.
- 2 Valitse haluamasi leikkausalue ③. Kantta ei voi asettaa paikalleen, jos kartionpidin tai kartio ei ole oikein paikallaan. Varmista, että kartio on pitimessä sen pinnan tasalla.
- 3 Aseta kansi ② paikalleen. Kohdistaa kannen merkki ▼ rungon merkkiin  . Käännä myötöpäivään, kunnes merkki ▼ kohdistuu merkkiin  ①.

spiraalileikkurin käyttäminen

- Ennen lisälaitteen kiinnittämistä irrota roiskesuoja.
- 1 Irrota hitaan nopeuden aukon kansi ②.
 - 2 Kun laite on kuvassa näkyvässä asennossa ③, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä.
 - 3 Aseta kulho leikkauskartion alle.
 - 4 Leikkaa ainekset syöttöputkeen sopiviksi. Kiinnitä terä työntimen päähän.
 - 5 Aseta työnnin syöttöputkeen. Varmista, että työntimen ura kohdistuu syöttöputken kohoumaan.
 - 6 Käynnistä laite nopeudelle ④. Pidä työntintä paikallaan, jotta ainekset ohjataan syöttöputkeen. **Älä käytä liikaa voimaa.**

vihjeitä

- Voit käyttää spiraaliksi leikattuja vihanneksia pastan ja nuudeliin sijasta.
- Käytä kiinteitä hedelmiä ja vihanneksia, joissa ei ole kiviä, siemeniä eikä onttoa keskiosaa.
- Älä käytä pehmeitä, mehukkaita tai ylikypsiä aineksia. Jos ne leikataan spiraaleiksi, ne hajoavat.
- Monet hyödylliset vitamiinit ja ravinteet sijaitsevat hedelmien ja vihannesten kuorissa. Poista ne vain, jos niitä ei voi syödä.
- Valitse mahdollisimman suoria vihanneksia.
- Leikkaa aineksiin suora pääty, jotta ne voidaan kiinnittää työntimen päähän. Jos pääty on epätasainen, se on vaikea kiinnittää työntimeen, jolloin saat epätyydyttäviä tuloksia.
- Varmista, että ainesten läpimitta on vähintään 5 cm, jotta ne voidaan kiinnittää työntimen päähän.

- Aineiden spiraaliksi leikkaamisen jälkeen niistä jää jäljelle kartiomuotoinen kappale. Ne voidaan käyttää viipaloituina.

- Höyrytä, ryöppää, keitä tai friteeraa spiraaleiksi leikatut ainekset.






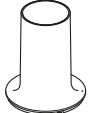



Käyttösuositustaulukko						
Aines						Valmistelut Kommentit
Omenat	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä pieniä omenoita, jotka mahtuvat syöttöputkeen. • Leikkaa päädyt tasaisiksi. • Karaa tai siemeniä ei tarvitse poistaa, koska kara jää työntimen päähän. • Spiraaliksi leikattu omena muuttuu nopeasti ruskeaksi, joten käytä se heti tai sivele pintaan sitruunamehua. • Käytä salaateissa ja jälkiruoissa.
Punajuuri	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Poista lehdet. • Tuoreita punajuuria ei tarvitse kuoria. Riittää, että ennen spiraaliksi leikkaamista kuoret pestään. • Keitetyt punajuuret ovat niin pehmeitä, että niiden leikkaaminen spiraaleiksi ei onnistu kunnolla. • Syö raakana salaateissa.
Parsakaalin varret	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Leikkaa varret siisteiksi. • Kun keität parsakaalia, säästä varret ja leikkaa ne spiraaleiksi.
Kurkku	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Leikkaa syöttöputkeen mahtuviksi.
Porkkanat	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Valitse kookkaita suoria porkkanoita. Leikkaa päädyt tasaisiksi. • Höyrytä, ryöppää, keitä tai friteeraa.
Selleri	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Kuori ja leikkaa syöttöputkeen mahtuviksi. • Höyrytä, ryöppää, keitä tai friteeraa.
Kesäkurpitsat	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Valitse kookkaita suoria kesäkurpitsaita. Leikkaa päädyt tasaisiksi. • Höyrytä, ryöppää, keitä tai friteeraa.
Palsternakka	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Valitse kookkaita suoria palsternakkoja. Leikkaa ylä- ja alapäädyt pois. • Höyrytä, ryöppää, keitä tai friteeraa.

Aines						Valmistelut Kommentit
Nauris	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Kuori ja leikkaa syöttöputkeen mahtuviksi. • Höyrytä, ryöppää, keitä tai friteeraa.
Myskikurpitsa (talvikurpitsa)	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä se osa, jossa ei ole siemeniä eikä onttoa keskiosaa. • Kuori ja leikkaa syöttöputkeen mahtuviksi. • Höyrytä, ryöppää, keitä tai friteeraa.
Kyssäkaali (kaalirapi)	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Kuori ja leikkaa syöttöputkeen mahtuviksi. • Höyrytä, ryöppää, keitä tai friteeraa.
Daikon	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kuori ja leikkaa syöttöputkeen mahtuviksi. • Oiva vaihtoehto riisille.
Maa-artisokka	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Pese ja leikkaa syöttöputkeen mahtuviksi. • Laita heti käsittelyn jälkeen sitruunamehua sisältävään veteen, jotta väri ei muutu.
Päärynät	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Valitse pieniä kiinteitä päärynöitä. • Leikkaa syöttöputkeen mahtuviksi. • Spiraaleiksi leikatut päärynät muuttuvat pian ruskeiksi, joten käytä ne heti tai sivele pintaan sitruunamehua. • Käytä salaateissa ja jälkiruoissa.
Bataatti ja peruna	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Pese kuoret. • Leikkaa syöttöputkeen mahtuviksi. • Laita heti käsittelyn jälkeen veteen, jotta väri ei muutu.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Kartioterät ja työntimen terä ovat hyvin teräviä. Käsittele niitä varovasti. Pese terät harjalla.

- Tietty ruoka-aineet voivat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia. Se ei vaurioita muovia eikä vaikuta ruoan makuun. Voit poistaa värjäymän hankaamalla sitä kasviöljyyn kastetulla kankaalla.

Osa	Voidaan pestä astianpesukoneessa 	Ei saa upottaa veteen 	Käsinpesu 	Pyyhi kostealla liinalla 
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

runko

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Älä upota veteen.
- Pese irrotettavat osat käsin ja kuivaa ne.
- Ne voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos lisälaitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuoehjeista tai 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-huoltokorjamoona. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [visit www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.






TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttävät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

ongelmanratkaisuohe

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Spiraalileikkuri ei toimi.	Ei virtaa. Kantta ei ole lukittu kunnolla.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa. Tarkista, onko kansi kunnolla paikallaan.
Kantta ei voi kiinnittää.	Kartionpidin tai kartio ei ole kunnolla paikallaan.	Tarkista, onko kartionpidin ja kartio kunnolla paikallaan.
Lopputuloks on huono.	Ainekset ovat liian pehmeitä tai mehukkaita. Ainekset ovat liian kapeita tai pieniä. Ruoka-ainetta ei ole kiinnitetty työntimeen tiukasti.	Käytä kiinteitä hedelmiä ja vihanneksia, joissa ei ole kiviä, siemeniä eikä onttoa keskiosaa. Valitse mahdollisimman suorita aineksia, joiden läpimitta on vähintään 5 cm. Parhaan tuloksen saavuttaminen Kiinnitä ruoka-aine tiukasti työntimeen. Työnnä syöttöputkeen. Käynnistä laite ja paina työntintä varovaisesti.
Spiraalien sijasta tuloksena on puolikuun muotoisia kappaleita.	Ainesten läpimitta on liian pieni. Ainekset pyörivät syöttöputkessa.	Varmista, että läpimitta on suurempi kuin työntimen pään läpimitta. Varmista, että ainekset pysyvät paikoillaan eivätkä pyöri.
Ainekset muuttuvat nopeasti ruskeiksi.	Omenoiden, päärynöiden ja perunoiden kaltaiset ainekset muuttuvat nopeasti ruskeiksi.	Käytä ne heti käsittelyn jälkeen tai säilytä ne vedessä. Lisää veteen sitruunamehua, jotta ne ei muutu ruskeiksi.

ruokaohjeita (Spagettiterää  ja tagliatelliterää ) voidaan käyttää myös ruokaohjeissa, joissa suositellaan linguiniterää ,

Kesäkurpitsasalaatti

Annoksia: 2 pääruokana / 4 lisukkeena

Aika: 5 minuuttia

Ainesosat:	
Kesäkurpitsaita	2
Keltainen paprika (poista kanta ja siemenet)	1
Punasipulista kuorittuna	½ keskikokoisesta (150 g)
Sellerinvarsi	1

Valmistusohje

- 1 Leikkaa kesäkurpitsa spiraaliksi **litteällä terällä**.
- 2 Leikkaa paprika, sipuli ja selleri 3 mm paksuiksi viipaleiksi.
- 3 Sekoita kaikki ainesosat kulhossa.
- 4 Kaada päälle haluamaasi kastiketta.

Thaimaalainen spiraalisalaatti



Annoksia: 2 pääruokana / 4 lisukkeena

Aika: 10 minuuttia

Ainesosat:	
Daikon kuorittuna	½ (30 cm)
Kurkkuja	2
Mango (kuori ja poista siemen)	½
Kevätsipuleita	4
Pinnalle:	
Seesaminsiemeniä	4 tl
Kuivattuja katkarapuja (voi jättää pois)	4 rkl
Tuoretta korianteria	4 rkl

Valmistusohje

- 1 Leikkaa kurkku ja daikon spiraaliksi **linguiniterällä**.
- 2 Leikkaa mango pieniksi kuutioiksi. Pilko kevätsipuli.
- 3 Sekoita kaikki ainesosat suuressa kulhossa.
- 4 Kaada päälle valitsemaasi kastiketta. Ripottele pinnalle seesaminsiemeniä, kuivattuja katkarapuja ja tuoretta korianteria.

ruokaohjeita

Punajuuri- ja sellerilinguinia sekä tiikerirapuja

Annoksia: 2 pääruokana / 4 lisukkeena

Aika: 20 minuuttia

Ainesosat:	
Raakoja punajuuria	2
Sellerinmukula	½ (400 g)
Fenkoli	½
Marinadiin:	
Sitruuna	puolikkaan mehu
Kylmäpuristettua oliiviöljyä	5 rkl
Fenkolinsiemeniä	½ tl
Mausteita	Maun mukaan
Pinnalle:	
Tiikerirapuja	20
Pinaattia	200 g

Valmistusohje

- 1 Leikkaa punajuuren ja sellerinmukulan ylä- ja alaosa irti.
- 2 Leikkaa punajuuri ja selleri spiraaliksi **linguinterällä**.
- 3 Aseta spiraaliksi leikattu punajuuri ja selleri suureen kulhoon.
- 4 Poista fenkolin kara. Pilko fenkoli ja lisää kulhoon.
- 5 Lisää sitruunamehu.
- 6 Paista vihanneksia, fenkolinsiemeniä ja mausteita oliiviöljyssä keskilämmöllä.
- 7 Kypsennä 5 minuuttia. Lisää ravut. Kypsennä, kunnes ne muuttuvat vaaleanpunaisiksi.
- 8 Lisää joukkoon pinaatti. Sekoita perusteellisesti. Tarjoile.

Kreikkalainen spiraalisalaatti



Annoksia: 2 pääruokana / 4 lisukkeena

Aika: 10 minuuttia

Ainesosat:	
Kurkkuja	2
Vihreä paprika (poista siemenet)	1
Punasipulia kuorittuna	½
Kirsikkatomaattia	8
Mustia oliiveja	50 g
Fetajuustoa	50 g
Kastike:	
Rapsiöljyä	4 rkl
Valkoviinietikkaa	3 rkl
Oreganoa	1 rkl
Kapriksia	1 rkl
Mausteita	Maun mukaan

Valmistusohje

- 1 Leikkaa kurkku spiraaliksi **litteällä terällä** ja laita kulhoon.
- 2 Leikkaa paprika ja sipuli 3 mm paksuiksi viipaleiksi.
- 3 Leikkaa tomaatit puolikkaiksi ja fetajuusto 1 cm:n kuutioiksi.
- 4 Laita ainesosat kulhoon.

Kastike:

- 1 Vatkaa öljy ja viinietikka kevyesti seokseksi haarukalla.
- 2 Hienonna yrtit. Lisää ne, kaprikset ja mausteet öljyyn.
- 3 Lisää kastike kulhoon. Anna marinoitua noin 30 minuuttia huoneenlämmössä ennen tarjoilemista.

ruokaohjeita

Daikon- ja siitakeramen 👁👁👁4

Annoksia: 4

Aika: 20 minuuttia

Ainesosat:	
Daikon kuorittuna	½ (500 g)
Oliiviöljyä	4 rkl
Tofua	250 g
Hoisin-kastiketta	1 rkl
Paksoita	1–2 pöytä
Siitakesieniä	150 g
Valkosipulia (kuorittuna)	2 kynttä
Inkivääriä (kuorittuna)	2 cm
Misotahnaa	1 rkl
Soijakastiketta	2 rkl
Kasvislientä	1 litra
Pinnalle	
Kevätsipuleita	4
Koviksi keitettyjä muniä	2

Valmistusohje

- 1 Leikkaa daikon spiraaliksi **linguinterällä** ja laita kulhoon.
- 2 Leikkaa tofu 2 cm:n kuutioiksi. Paista niitä oliiviöljyssä keskilämmöllä.
- 3 Kun tofu on ruskistunut, lisää hoisinkastike ja keitä hieman kokoon. Siirrä syrjään.
- 4 Paloittele paksoi. Hienonna valkosipuli ja inkivääri.
- 5 Viipaloi sienet.
- 6 Paista valkosipulia ja inkivääriä oliiviöljyssä keskilämmöllä muutama minuutti.
- 7 Lisää kasvisliemi ja kiehua.
- 8 Lisää sienet, soijakastike ja misotahna. Keitä 10 minuuttia.
- 9 Lisää spiraaliksi leikattu daikon. Keitä vielä 3-5 minuuttia.

Porkkanaa ja aprikoosia Kaurapatukat 👁👁👁4

Annoksia: 8

Kokonaisaika: 45 minuuttia

Ainesosat:	
Porkkanoita	2 isoa
Voita	175 g
Hunajaa	200 ml
Kuivattuja aprikooseja	125 g
Pähkinöitä	30 g
Kaurahiutaleita	350 g

Valmistusohje

- 1 Lämmitä uuni 180 asteeseen. Aseta leivinpellille leivinpaperia.
- 2 Leikkaa porkkanat spiraaleiksi **linguinterällä**.
- 3 Sulata voi ja hunaja mikroaaltouunissa tai kattilassa.
- 4 Hienonna aprikoosit ja pähkinät. Lisää ne ja porkkanat kaurahiutaleiden joukkoon.
- 5 Sekoita perusteellisesti.
- 6 Lusikoi seosta pellille. Levitä tasaiseksi.
- 7 Paista uunissa 15-20 minuuttia.
- 8 Kun reunat ovat hieman ruskistuneet, ota leivinpelti pois uunista. Leikkaa kuumana 8 kaurapatukaksi ja anna jäähtyä.

Türkçe

Ön kapağı açın ve açıklayıcı resimlere bakın

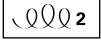
güvenlik

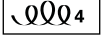
- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
 - Kesici bıçaklar üzerinde bulunan koruyucu film de dahil olmak üzere tüm ambalaj malzemesini ve etiketleri çıkartın.
 - **Koni bıçakları ve itici bıçak ucu çok keskindir, dikkatli tutun.**
 - Kapatın ve kapağı çıkarmadan evvel bıçakların tamamen durmasını bekleyin.
 - Kapatın ve prizden çekin:
 - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce,
 - kullanımda değilken,
 - temizlemeden önce.
 - Yiyecekleri bekleme haznesinden aşağı iterken asla parmaklarınızı kullanmayın. Her zaman sağlanan iticiyi kullanın.
 - Hiç bir zaman hasarlı eklentileri kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetleri'.
 - Makineyi asla gözetimsiz bırakmayın.
 - Eklentinin hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.
 - Onaylanmamış eklentileri asla kullanmayın.
 - Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
 - İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Aletinizin kullanma talimatına bakın.
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.


ilk kullanımdan önce parçaları
Yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.


parçalar


- ① destek bıçağı ile itici
- ② besleme tüplü kapak
- ③ kesici koni

 Spagetti (2 X 2mm)

 Linguine (2 X 4mm)

 Tagliatelle (2 X 9mm)

 Düz bıçak (Pappardelle) –
yiyecek genişliği ile belirlenen
şerit genişliği

 Tırtıklı kesim

- ④ koni tutucu
- ⑤ gövde

- Ek kesme konileri almak için “servis ve müşteri hizmetleri” danışın.

spiral doğrayıcınızın montajını yapmak için

- 1 Koni tutucuyu ④ gövdeye yerleştirin ⑤.
- 2 İstenen kesme konisini ③. Koni tutucu veya koni doğru şekilde yerleştirilmediyse, kapak sabitlenemez. Koninin, tutucuya oturduğundan emin olun.
- 3 Kapağı ② takın ve kapak üzerindeki ▼ ile gövde üzerindeki |■ hizalayın ▼ ile ■ hizalanana kadar saat yönünde çevirin ①.

kullanımı spiral doğrayıcınızın




- Eklenti takmadan önce, sıçrama koruyucu tertibatını çıkartın.
- 1 Düşük hız çıkış kapağını ② kaldırın.
 - 2 Eklenti gösterilen pozisyondayken ③, düşük hız çıkışını bulun ve döndürerek yerine kilitleyin.
 - 3 Kesme konisi altına bir kase yerleştirin.

- 4 Besleme tüpüne sığmaları için yiyecekleri kesin ve iticinin ucunda bulunan bıçağa takın.
- 5 İtici üzerinde bulunan olukların, besleme tüpündeki geçiş ile hizalandığından emin olarak iticiyi, besleme tüpü içine yerleştirin.
- 6 Maks. ④ hızında çalıştırın ve yiyecekleri besleme tüpünden aşağı itmek için iticiyi yerine. **Aşırı güç uygulamayın.**

tavsiyeler ve ipuçları

- Makarna ve eriştelere çıkarmak için spiral doğranmış sebzeler kullanın.
- Çekirdeksiz veya içi boş olmayan sert meyve ve sebzeler kullanın.
- Spiral doğrama yapılırken dağılabilecekleri için yumuşak, sulu veya aşırı olgun yiyecekler kullanmayın.
- Çoğu önemli vitamin ve besin maddeleri sebzelerin ve meyvelerin kabuklarında bulunur, yalnızca yenilebilir değilse soyun.
- Mümkün olduğunca düz sebzeler seçin.
- Düz bir yüzey oluşturmak ve İticinin ucuna takılabileceğinden emin olmak için yiyeceğin ucunu kesin. Düz olmayan uçlar, iticinin ucunun tutturulmasını zorlaştıracak ve kötü sonuçlara yol açacaktır.
- İticinin ucuna güvenli bir şekilde takılabilmesi için yiyeceğin çapının 5 cm'den fazla olmamasını sağlayın.
- Spiral doğrama işleminin sonunda, koni şeklinde uç parçalar kalacaktır. Bu parçalar doğranabilir ve kullanılabilir.
- Spiral doğranmış yiyeceği buharla, haşlama yoluyla veya wok tavada hafifçe pişirin.

Tavsiye edilen kullanma tablosu






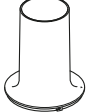



Yiyecek						Hazırlanma Yorumlar
Elmalar	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Ufak elmalar kullanın (besleme tûpüne sığacak çapta). • Düz olması için ucu kesin. • Koçan, iticinin ucunda kalacağı için koçanı veya çekirdekleri çıkarmaya gerek yoktur.
						<ul style="list-style-type: none"> • Spiral doğranmış elma hızla bu nedenle hemen kullanın veya limon suyu ekleyin. • Salatalarda ve tatlı tariflerinde kullanın.
Pancar	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Yaprakları çıkarın. • Taze pancarı soymaya gerek yoktur, spiral doğramadan önce yalnızca yıkayın.
						<ul style="list-style-type: none"> • Pişmiş pancar oldukça yumuşaktır ve düzgün olarak spiral doğranmayacaktır. • Salatalarda çiğ olarak tüketin.
Brokoli Saplari	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Saplari kesin.
						<ul style="list-style-type: none"> • Brokoliyi pişirirken saplari muhafaza edin ve bunlari spiral doğrayın.
Salatalik	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Besleme tûpüne sığması için kesin.
Havuçlar	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Büyük ve düz havuçlar seçin ve uçlarını düz şekilde kesin.
						<ul style="list-style-type: none"> • Buharla, haşlama yoluyla veya wok tavada hafifçe pişirin.
Kereviz	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Soyun ve besleme tûpüne sığacak ölçüde kesin.
						<ul style="list-style-type: none"> • Buharla, haşlama yoluyla veya wok tavada hafifçe pişirin.
Kabak	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Büyük ve düz kabaklari seçin, üst ve alt uçlari kesin.
						<ul style="list-style-type: none"> • Buharla, haşlama yoluyla veya wok tavada hafifçe pişirin.

Yiyecek	☐☐☐2	☐☐☐4	☐☐☐9	☐	☐	Hazırlanma Yorumlar
Yabani havuç	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Büyük ve düz havuçları seçin, üst ve alt uçları kesin. • Buharla, haşlama yoluyla veya wok tavada hafifçe pişirin.
Şalgam/Trup	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Soyun ve besleme tüpüne sığacak ölçüde kesin. • Buharla, haşlama yoluyla veya wok tavada hafifçe pişirin.
Bal kabağı	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Boş orta kısım ve çekirdekler olmadan, bombeli olmayan ucu kullanın. • Soyun ve besleme tüpüne sığacak ölçüde kesin. • Buharla, haşlama yoluyla veya wok tavada hafifçe pişirin.
Alabaş	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Soyun ve besleme tüpüne sığacak ölçüde uçlarından kesin. • Buharla, haşlama yoluyla veya wok tavada hafifçe pişirin.
Daikon Turpu veya Uzun Beyaz Turp	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Soyun ve besleme tüpüne sığacak ölçüde uçlarından kesin. • Pirinç için iyi bir alternatif.
Yer Elması	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Yıkayın ve besleme tüpüne sığacak ölçüde uçlarından kesin. • Renk değişimini önlemek için işlemiden sonra direkt olarak az miktar limon suyu bulunan suyun içine yerleştirin.
Armut	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Sert ve ufak armutlar seçin. • Besleme tüpüne sığması için kesin. • Spiral doğranmış armut hızla kahverengi olacaktır, bu nedenle hemen kullanın veya limon suyu ekleyin. • Salatalarda ve tatlı tariflerinde kullanın.
Tatlı Patates/ Patates	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Patatesi yıkayın. • Besleme tüpüne sığması için kesin. • Renk değişimini önlemek için işlemiden sonra direkt olarak suyun içine yerleştirin.

bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi çekin.
- Konik bıçakları ve itici bıçağı dikkatli tutun – çok keskindirler. Bıçakları temizlemek için bir fırça kullanın.

- Bazı yiyecekler plastiğin rengini bozabilir. Bu tamamen normaldir ve plastiğe zarar vermez veya yemeğinizin lezzetine etki etmez. Bitkisel yağda batırılmış bir bezle silmek renk değişimini önleyebilir.

Öge	Bulaşık makinesi için uygun 	Suya sokmayın 	Elde yıkayın 	Islak bezle silin 
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

gövde

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Suya sokmayın.

- Çıkarılabilir parçaları elle yıkayın ve ardından kurulayın.
- Alternatif olarak bulaşık makinesinde yıkanabilir.

servis ve müşteri hizmetleri



- Eklentinizin çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki “sorun giderme kılavuzu” bölümüne bakın veya 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.
- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.

ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Spiral doğrayıcı çalışmıyor.	Güç yok. Kapak doğru şekilde kilitlenmemiş.	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin. Kapağın doğru şekilde yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.
Kapak takılamıyor.	Koni tutucu veya koni doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Koni tutucu veya koninin doğru şekilde yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.
Kötü sonuç.	Yiyecek çok yumuşak veya sulu. Yiyecek çok dar veya ufak. Yiyecek iticinin ucuna sağlam şekilde takılmamış.	Çekirdeksiz veya içi boş olmayan sert meyve ve sebzeler kullanın. Mümkün olduğunda düz yiyecekler seçin ve çapın en az 5 cm olduğundan emin olun. En iyi sonuçlar için Yiyeceği daima önce iticinin ucuna sağlam şekilde takın. Sonra besleme tüpüne ekleyin. İtici ile yiyeceği yönlendirirken çalıştırın.
Spiraller yerine, yarım ay şeklinde parçalar oluşuyor.	İşlenen yiyeceğin çapı çok ufak. Yiyecek, besleme tüpü içinde dönüyor.	Çapın, itici ucundan daha büyük olduğundan emin olun. Yiyeceğin sabit olarak tutulduğundan ve dönmediğinden emin olun.
Yiyecek çok çabuk kararıyor.	Elma, armut ve patates gibi yiyecekler, işlem sonrasında hızlı bir biçimde kararır.	İşlemden hemen sonra kullanın veya suyun içinde bekletin. Kararmayı önlemek için meyvelere limon suyu ekleyin.

tarifler (🔍2 Spagetti ve 🔍9 Tagliatelle bıçağı, Linguine bıçağının önerildiğı tariflerde de 🔍4 kullanılabilir.)

Kabak Salatası 🍲

Porsiyon: Ana yemek olarak 2 / atıştırma olarak 4

Süre: 5 dakika

Malzemeler:	
Kabak	2
Sarı biber (sap ve çekirdekleri çıkarın)	1
Kırmızı soğan (soyulmuş)	½ (Orta boy – 150g)
Kereviz	1 sap

Yöntem:

- 1 **Düz Bıçağı** kullanarak kabağı spiral doğrayın.
- 2 Biberi ve soğanı ve kerevizi 3mm kalınlığında doğrayın.
- 3 Tüm malzemeleri bir kabın içinde karıştırın.
- 4 Tercih ettiğiniz bir sos kullanın.

Şerit Thai Salatası 🔍4

Porsiyon: Ana yemek olarak 2 / atıştırma olarak 4

Süre: 10 dakika

Malzemeler:	
Mooli (Daikon) turbu (soyulmuş)	½ (30cm)
Salatalık	2
Mango (soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılmış)	½
Yeşil soğan	4
Sonlandırma için:	
Susam tohumu	4 çay kaşığı
Kurutulmuş karides (isteğe bağlı)	4 yemek kaşığı
Taze kişniş (kıyılmış)	4 yemek kaşığı

Yöntem:

- 1 Salatalık ve mooli pancarını, **Linguine Bıçağını** kullanarak spiral doğrayın.
- 2 Mangoyu ufak küpler halinde kesin ve yeşil soğanları doğrayın.
- 3 Tüm malzemeleri büyük bir kabın içinde karıştırın.
- 4 Tercih ettiğiniz bir sos kullanın ve üzerine susam, kurutulmuş karides ve taze kişniş serpin.

tarifler

Karidesli Pancar ve Kereviz Linguine

Porsiyon: Ana yemek olarak 2 / atıştırma olarak 4

Süre: 20 dakika

Malzemeler:	
Çiğ pancar	2
Kereviz	½ (400g)
Rezene	½ yarım rezene
Terbiye için:	
Limon	½ yarım limon suyu
Sızma zeytinyağı	5 yemek kaşığı
Rezene tohumu	½ çay kaşığı
Baharatlandırma	Tatlandırmak için
Sonlandırmak için:	
Kaplan karides	20
Ispanak	200g

Yöntem:

- 1 Pancar ve kereviz soyun, üst ve alt kısımlarını kesin.
- 2 Pancar ve kerevizi, **Linguine Bıçağını** kullanarak spiral doğrayın.
- 3 Spiral doğranmış pancar ve kerevizi büyük bir kase içine koyun.
- 4 Sapını çıkarın, rezeneyi doğrayın ve kaseye ekleyin.
- 5 Limon suyu ekleyin.
- 6 Orta sıcaklıkta sebzeleri, rezene tohumlarını ve baharatları zeytinyağında kızartın.
- 7 5 dakika kadar pişirin, karidesleri ekleyin ve pembeleşinceye kadar pişirin.
- 8 Ispanak ekleyin ve iyice karıştırın. Servis edin.

Spiral Yunan Salatası

Porsiyon: Ana yemek olarak 2 / atıştırma olarak 4

Süre: 10 dakika

Malzemeler:	
Salatalık	2
Yeşil dolmalık biber (çekirdekleri alınmış)	1
Kırmızı soğan (soyulmuş)	½
Kiraz domates,	8
Çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytin	50g
Feta peyniri	50g
Sos için:	
Kanola yağı	4 Yemek kaşığı
Beyaz şarap sirkesi	3 Yemek kaşığı
Güveyotu	1 Yemek kaşığı
Kapari	1 Yemek kaşığı
Baharatlar	Tatlandırmak için

Yöntem:

- 1 Salatalığı, **Düz Bıçağı** kullanarak spiral şekilde doğrayın ve bir kaseye koyun.
- 2 Biberi ve soğanı 3mm kalınlığında doğrayın.
- 3 Domatesi ikiye bölün ve feta peynirini 1cm'lik küpler halinde kesin.
- 4 Malzemeleri bir kaba yerleştirin.

Sos için

- 1 Yağ ve sirkeyi bir çatal yardımı ile hafifçe çırpın.
- 2 Bitkileri ince şekilde doğrayın ve yağa kapari, baharatlar ile birlikte ekleyin.
- 3 Sosu, kaseye ekleyin ve servis etmeden önce oda sıcaklığında 30 dakika boyunca bekletin.

tarifler

Mooli Noodle ve Şitaki Eriştesi



Porsiyon: 4

Süre: 20 dakika

Malzemeler:	
Mooli (Daikon) turbu (soyulmuş)	½ (500g)
Zeytinyağı	4 yemek kaşığı
Tofu	250g
Hoisin sosu	1 yemek kaşığı
Çin Lahanası	1 – 2 baş
Şitaki mantarı	150g
Sarımsak (soyulmuş)	2 diş
Zencefil (soyulmuş)	2cm'lik parçalar
Miso	1 yemek kaşığı
Soya sosu	2 yemek kaşığı
Sebze suyu	1 litre
Sonlandırmak için	
Yeşil soğan	4
Katı yumurta	2

Yöntem:

- 1 Mooli turpunu **Lingvine Bıçağını** kullanarak spiral doğrayın ve büyük bir kaseye koyun.
- 2 Tofuyu 2cm'lik küpler halinde kesin ve orta sıcaklıkta zeytinyağında kızartın.
- 3 Tofunun rengi kahverengi olduğunda hoisin sosunu ekleyin ve tamamen kaplanıncaya kadar pişirin. Ayrın.
- 4 Çin lahanasını kabaca doğrayın, sarımsak ve zencefilini ince şekilde doğrayın.
- 5 Mantarları ince ince doğrayın.
- 6 Sarımsak ve zencefilini, birkaç dakika orta sıcaklıktaki zeytinyağında kızartın.
- 7 Sebze suyunu ekleyin ve kaynamasını bekleyin.
- 8 Mantarları, soya ve misoyu ekleyin ve 10 dakika kadar pişirin.
- 9 Spiral doğranmış mooli turpunu ekleyin ve 3-5 dakika daha pişirin.

Havuç ve Kayısı Tava Keki



Porsiyon: 8

Toplam Süre: 45 dakika

Malzemeler:	
Havuç	2 büyük adet
Tereyağı	175g
Bal	200ml
Kuru Kayısı	125g
Ceviz	30g
Yulaf Ezmesi	350g

Yöntem:

- 1 Fırını önceden 180°C sıcaklığa ısıtın ve kare bir fırın tepsisini yağlayın (25x25cm).
- 2 **Lingvine Bıçağını** kullanarak havuçları spiral doğrayın.
- 3 Tereyağını, bir mikrodalga ve tavada bal ile birlikte eritin.
- 4 Kayısları ve cevizleri doğrayın, yulaf ve havuçlara ekleyin.
- 5 Tamamen karıştıncaya kadar karıştırın.
- 6 Karışımı tepsiye alın ve tamamına yayın.
- 7 Fırında 15-20 dakika pişirin.
- 8 Kenarları hafifçe sarılaşmaya başladığında tepsiyi fırından çıkarın. Tava kekini sıcakken 8 dikdörtgene kesin ve ardından tamamen soğuması için bırakın.

Česky

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
 - Odstraňte všechny obaly a štítky včetně ochranné folie z čepelí.
 - **Dávejte pozor, protože čepele na kuželu a na konci pēchovače jsou velmi ostré. Zacházejte s nimi opatrně.**
 - Před sundáním víka vypněte a počkejte, až se čepele úplně zastaví.
 - Vypněte a odpojte z elektrické zásuvky:
 - před připojením nebo odpojením částí,
 - pokud spotřebič nepoužíváte,
 - před čištěním.
 - K protlačování potravin plnicí trubicí nepoužívejte prsty. Vždy používejte dodávaný pēchovač.
 - Nepoužívejte poškozený nástavec. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz „servis a údržba“.
 - Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
 - Nesprávné používání nástavce může způsobit zranění.
 - Nepoužívejte neschválené nástavce.
 - Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
 - Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k používání kuchyňského robotu.
-
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.


před prvním použitím

Omyjte všechny části: viz „pēče a čištění“.


popis

- ① pěchovač s pomocnou čepelí
- ② víko s plnicí trubici
- ③ krájecí kužel

 2 Špagety (2 x 2 mm)

 4 Linguine (2 x 4 mm)

 9 Tagliatelle (2 x 9 mm)

 Plochá čepel (pappardelle) – šířka proužku závisí na šířce potraviny

 Krájení vlnovek

- ④ držák kužele
- ⑤ tělo

- Pokud chcete získat další krájecí kužele, přečtěte si informace v části „servis a údržba“.

sestavení spiralizéru

- 1 Vložte držák kužele ④ do těla ⑤.
- 2 Vložte požadovaný krájecí kužel ③. Pokud držák kužele nebo kužel nejsou správně vloženy, nelze nasadit víko. Ujistěte se, že je kužel v držáku správně usazený.
- 3 Nasadte víko ② tak, aby byl symbol ▼ na víku zarovnaný se symbolem | na těle. Otočte ve směru hodinových ručiček, dokud nebude symbol ▼ zarovnaný se symbolem | ①.

používání spiralizéru






- Před nasazením nástavce sundejte ochranný kryt proti šplíchání.
- 1 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí ②.
 - 2 Natočte nástavec podle obrázku ③, nasadte na výstup s pomalou rychlostí a otočením zajistěte.

- 3 Pod krájecí kužel postavte nádobu.
- 4 Nakrájejte potraviny, aby se vešly do plnicí trubice, a připevněte je na čepel na konci pěchovače.
- 5 Pěchovač s potravinou zasuňte do plnicí trubice tak, aby drážka na pěchovači dosedla na žebro v plnicí trubici.
- 6 Zapněte na maximální rychlost ④ a pomocí pěchovače tlačte potravinu do plnicí trubice. **Nepoužívejte nadměrnou sílu.**

rady a tipy

- Zeleninou nakrájenou na spirály můžete nahradit nudle a jiné těstoviny.
- Používejte tvrdé ovoce a zeleninu bez pecek, semen a dutých středů.
- Nepoužívejte měkké, šťavnaté nebo přezrálé potraviny, protože by se při zpracování rozpadly.
- Ve slupce ovoce a zeleniny je obsaženo mnoho důležitých vitamínů a živin, proto ji odstraňujte jen v případě, že je nejedlá.
- Vybírejte co nejrovnější zeleninu.
- Ukrojte konec potraviny, aby vznikl rovný povrch, který se dá připevnit na konec pěchovače. Nerovné konce znesnadňují upevnění na konec pěchovače a vedou ke špatným výsledkům.
- Průměr potraviny by měl být větší než 5 cm, aby se dala dobře připevnit na konec pěchovače.
- Na konci zpracování zůstane zbytek ve tvaru kužele. Tyto kousky lze nakrájet a použít.
- Potraviny nakrájené na spirály lehce povařte v páře, spařte, povařte ve vodě nebo osmažte.

Tabulka doporučeného používání






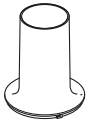



Potravina						Příprava Poznámky
Jablka	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Používejte malá jablka (o průměru, který se vejde do plnicí trubice). • Konec ukrojte, aby vznikla rovná plocha. • Není třeba vykrajovat jádřinec ani odstraňovat pecky, protože jádřinec zůstane na konci pěchovače.
						<ul style="list-style-type: none"> • Jablko nakrájené na spirály rychle zhnědne, proto ihned spotřebujte nebo přidejte citronovou šťávu. • Používejte do salátů a dezertů.
Červená řepa	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňte listy. • Čerstvou červenou řepu není třeba loupat, stačí slupku před zpracováním omýt.
						<ul style="list-style-type: none"> • Vařená řepa je příliš měkká a nepůjde dobře nakrájet na spirály. • Jezte syrovou v salátech.
Brokolicové košťály	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Košťály uřízněte.
						<ul style="list-style-type: none"> • Když vaříte brokolici, košťály si nechte a nakrájejte je na spirály.
Okurka	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Nakrájejte na kousky, které se vejdou do plnicí trubice.
Mrkev	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Používejte velké rovné mrkve a konce uřízněte, aby vznikla rovná plocha.
						<ul style="list-style-type: none"> • Lehce povařte v páře, spařte, povařte ve vodě nebo osmahněte.
Celer	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Oloupejte a nakrájejte na kousky, které se vejdou do plnicí trubice.
						<ul style="list-style-type: none"> • Lehce povařte v páře, spařte, povařte ve vodě nebo osmahněte.
Cukety	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Používejte velké rovné cukety a ukrojte oba konce.
						<ul style="list-style-type: none"> • Lehce povařte v páře, spařte, povařte ve vodě nebo osmahněte.

Potravina						Příprava Poznámky
Pastinák	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Používejte velké rovné pastináky a ukrojte oba konce. • Lehce povařte v páře, spařte, povařte ve vodě nebo osmahněte.
Tuřín	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Oloupejte a nakrájejte na kousky, které se vejdu do plnicí trubice. • Lehce povařte v páře, spařte, povařte ve vodě nebo osmahněte.
Muskátová dýně	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte konec dýně bez dutého vnitřku a semen. • Oloupejte a nakrájejte na kousky, které se vejdu do plnicí trubice. • Lehce povařte v páře, spařte, povařte ve vodě nebo osmahněte.
Kedlubna	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Oloupejte a nakrájejte na kousky, které se vejdu do plnicí trubice. • Lehce povařte v páře, spařte, povařte ve vodě nebo osmahněte.
Bílá ředkev (daikon)	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Oloupejte a nakrájejte na kousky, které se vejdu do plnicí trubice. • Dobrá alternativa k rýži.
Topinambury	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Omyjte a nakrájejte na kousky, které se vejdu do plnicí trubice. • Ihned po zpracování dejte do vody s trochou citronové šťávy, aby nezměnily barvu.
Hrušky	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Používejte tvrdé malé hrušky. • Nakrájejte na kousky, které se vejdu do plnicí trubice. • Hruška nakrájená na spirály rychle zhnědne, proto ihned spotřebujte nebo přidejte citronovou šťávu. • Používejte do salátů a dezertů.
Brambory / sladké brambory	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Omyjte slupky. • Nakrájejte na kousky, které se vejdu do plnicí trubice. • Ihned po zpracování dejte do vody, abyste zabránili změně barvy.

péče a čištění

- Před čištěním vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- S čepelmi na kuželu a pěchovači zacházejte opatrně – jsou velmi ostré. K čištění čepelí používejte kartáč.

- Některé potraviny mohou obarvit plastové části. To je zcela normální a plastu to neškodí ani to nemá vliv na chuť potravin. Obarvení lze snadněji odstranit pomocí hadříku namočeného v rostlinném oleji.

Část	Vhodné do myčky 	Nenamáčet 	Ruční mytí 	Otřít vlhkým hadříkem 
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

tělo

- Otfete vlhkým hadříkem a pak osušte.
- Nenamáčejte ve vodě.
- Odnímatelné části ručně omyjte a pak osušte.
- Lze je umýt také v myčce.

servis a údržba

- Pokud při používání nástavce narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „přívodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo 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 prosím 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.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)




Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Spiralizér nefunguje.	Chybí napájení. Víko není správně zajištěné.	Zkontrolujte zapojení spotřebiče. Zkontrolujte, zda je víko správně zajištěné.
Nelze nasadit víko.	Držák kužele nebo kužel nejsou správně nasazené.	Zkontrolujte, zda jsou držák kužele a kužel správně nasazené.
Špatné výsledky.	Potraviny příliš měkké nebo šťavnaté. Potraviny příliš tenké nebo malé. Potravina není pevně uchycená na konci pěchovače.	Používejte tvrdé ovoce a zeleninu bez pecek, semen a dutých středů. Zvolte co nejrovnější potraviny s průměrem aspoň 5 cm. K dosažení nejlepších výsledků Vždy nejprve potravinu pevně uchyťte na konec pěchovače. Pak zasuňte do plnicí trubice. Zapněte a tlačte potravinu pěchovačem.
Místo spirál vznikají kousky ve tvaru půlměsíce.	Průměr zpracovaných potravin je příliš malý. Potravina se v plnicí trubici otáčí.	Zajistěte, aby byl průměr větší než konec pěchovače. Držte potravinu pevně, aby se nemohla otáčet.
Potraviny rychle hnědnou.	Některé potraviny jako jablka, hrušky a brambory po zpracování rychle zhnědnou.	Spotřebujte ihned po zpracování nebo uložte do vody. Přidejte k ovoci citronovou šťávu, která zhněnutí zabrání.

recepty (čepel na špagety  2 a tagliatelle  9 lze použít také v receptech, kde se doporučuje čepel na linguine  4.)

Cuketový salát

Počet porcí: 2 jako hlavní jídlo / 4 jako příloha

Doba: 5 minut

Ingredience:	
Cukety	2
Žlutá paprika (odstraňte stopku a semínka)	1
Červená cibule (oloupaná)	½ (střední – 150 g)
Řapíkatý celer	1 řapík

Postup:

- 1 Nakrájejte cuketu na spirály pomocí **ploché čepel**.
- 2 Nakrájejte papriku, cibuli a celer na 3 mm tenké kousky.
- 3 Všechny ingredience smíchejte v míse.
- 4 Zalijte dresinkem podle vlastního výběru.

Thajský spirálový salát

Počet porcí: 2 jako hlavní jídlo / 4 jako příloha

Doba: 10 minut

Ingredience:	
Bílá ředkev (daikon) (oloupaná)	½ (30 cm)
Okurka	2
Mango (oloupené a bez pecky)	½
Jarní cibulka	4
K posypání:	
Sezamová semínka	4 lžičky
Sušené krevety (volitelně)	4 lžice
Čerstvý koriandr (nasekaný)	4 lžice

Postup:

- 1 Nakrájejte okurky a ředkev na spirály pomocí **čepel na linguine**.
- 2 Nakrájejte mango na kostičky a nadrobno nakrájejte jarní cibulky.
- 3 Všechny ingredience smíchejte ve velké míse.
- 4 Zalijte dresinkem podle vlastního výběru a posypte sezamovým semínkem, sušenými krevetami a čerstvým koriandrem.

recepty

Linguine z červené řepy a celeru s krevetami

Počet porcí: 2 jako hlavní jídlo / 4 jako příloha
Doba: 20 minut

Ingredience:	
Syrová červená řepa	2
Celer	½ (400 g)
Fenykl	½ hlízy
Na marinádu:	
Citron	Šťáva z ½
Extra panenský olivový olej	5 lžic
Fenyklová semena	½ lžičky
Koření	Podle chuti
K dohotovení:	
Tygrí krevety	20
Špenát	200 g

Postup:

- 1 Oloupejte červenou řepu a celer a ořízněte horní a spodní část.
- 2 Nakrájejte červenou řepu a celer na spirály pomocí **čepele na linguine**.
- 3 Spirály z červené řepy a celeru dejte do velké mísy.
- 4 Z fenyklu odstraňte střed, jemně nasekejte a přidejte do mísy.
- 5 Přidejte citronovou šťávu.
- 6 Osmahněte zeleninu, fenyklová semena a koření v olivovém oleji na střední teplotu.
- 7 Smažte 5 minut a pak přidejte krevety a smažte, dokud nezrůžoví.
- 8 Přidejte špenát a důkladně promíchejte. Podávejte.

Řecký spirálový salát

Počet porcí: 2 jako hlavní jídlo / 4 jako příloha
Doba: 10 minut

Ingredience:	
Okurka	2
Zelená paprika (zbavená semínkem)	1
Červená cibule (oloupaná)	½
Cherry rajčata	8
Černé olivy bez pecek	50 g
Sýr feta	50 g
Na dresink:	
Řepkový olej	4 lžice
Vinný ocet	3 lžice
Oregano	1 lžice
Kapary	1 lžice
Koření	Podle chuti

Postup:

- 1 Nakrájejte okurky na spirály pomocí **ploché čepele** a dejte do mísy.
- 2 Papriku a cibuli nakrájejte na 3 mm tenké plátky.
- 3 Rajčata nakrájejte na půlky a sýr feta nakrájejte na 1 cm velké kostičky.
- 4 Dejte ingredience do mísy.

Na dresink

- 1 Olej a ocet lehce prošlehejte vidličkou.
- 2 Najemno nasekejte bylinky a přidejte je spolu s kaparami a kořením do oleje.
- 3 Přidejte dresink do mísy a nechte marinovat při pokojové teplotě 30 minut před podáváním.

recepty

Ramen s nudlemi z ředkve a houbami šitake

Počet porcí: 4
Doba: 20 minut

Ingredience:	
Bílá ředkev (daikon) (oloupaná)	½ (500 g)
Olivový olej	4 lžíce
Tofu	250 g
Omáčka hoisin	1 lžíce
Čínské zelí	1–2 hlávky
Houby šitake	150 g
Česnek (oloupaný)	2 stroužky
Zázvor (oloupaný)	2cm kousek
Pasta miso	1 lžíce
Sójová omáčka	2 lžíce
Zeleninový vývar	1 litr
K dohotovení	
Jarní cibulka	4
Vejce natvrdo	2

Postup:

- 1 Nakrájejte ředkev na spirály pomocí **čepel** na **linguine** a dejte do velké mísy.
- 2 Nakrájejte tofu na 2cm kostky a osmažte na olivovém oleji na střední teplotu.
- 3 Když tofu zhnědne, přidejte omáčku hoisin a nechte tofu omáčkou zcela obalit. Odstavte.
- 4 Nahrubo nasekejte čínské zelí a nejmenno nasekejte česnek a zázvor.
- 5 Houby nakrájejte na tenké plátky.
- 6 Na pár minut osmahněte česnek a zázvor v olivovém oleji na střední teplotu.
- 7 Přilejte vývar a přiveďte k mírnému varu.
- 8 Přidejte houby, sójovou omáčku a pastu miso a vařte 10 minut.
- 9 Přidejte ředkev nakrájenou na spirály a vařte dalších 3–5 minut.

Mrkvovo-meruňkové ovesné tyčinky

Počet porcí: 8
Celková doba: 45 minut

Ingredience:	
Mrkev	2 velké
Máslo	175 g
Med	200 ml
Sušené meruňky	125 g
Vlašské ořechy	30 g
Ovesné vločky	350 g

Postup:

- 1 Předehřejte troubu na 180 °C. Hranatou formu (25 × 25 cm) vyložte pečicím papírem a vymastěte.
- 2 Nakrájejte mrkve na spirály pomocí **čepel** na **linguine**.
- 3 Rozpusťte máslo s medem v mikrovlnné troubě nebo rendlíku.
- 4 Nasekejte meruňky a ořechy a s vločkami je přidejte k mrkvi.
- 5 Vše promíchejte, aby se spojilo v jednu hmotu.
- 6 Směs přendejte do formy a rovnoměrně rozetřete.
- 7 Pečte v troubě 15–20 minut.
- 8 Když začnou okraje zlátnout, vyjměte formu z trouby. Za tepla nakrájejte na 8 obdélníků a pak nechte zcela vychladnout.

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét a gépről, és a vágókésekről is vegye le a védőfóliát.
- **Vigyázzon, mert a kúp kései és a tömőrúd végén levő kés nagyon éles, óvatosan kezelje őket.**
- A kikapcsolás után mindig várja meg, amíg a kések teljesen leállnak, és csak utána vegye le a fedelet.
- Kapcsolja ki a készüléket és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból:
 - a részegységek fel- és leszerelése előtt;
 - használaton kívül;
 - tisztítás előtt.
- A zöldséget vagy gyümölcsöt soha ne az ujjával nyomja le az adagolócsőben. Mindig használja a tartozék tömőrudat.
- Soha ne használja a tartozékot, ha sérült. Ellenőriztesse, és szükség esetén javíttassa meg. Lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
- Soha ne használja a készüléket felügyelet nélkül!
- A tartozék helytelen használata balesetet okozhat.
- Csak eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagép általános használati utasítását.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.


az első használat előtt

Mossa el az alkatrészeket. Lásd: a „karbantartás és tisztítás” részt.


a készülék részei

- ① tömőrúd rögzítőkéssel
- ② fedél adagolócsővel
- ③ vágókúp

 2 Spagetti (2 X 2 mm)

 4 Linguine (2 X 4 mm)

 9 Tagliatelle (2 X 9 mm)



 Lapos kés (pappardelle)
– a szalag szélessége a
nyersanyag szélességétől függ

 Hullámos vágó

- ④ kúptartó
- ⑤ géptest

- További vágókúpok megrendelésének módját a „szerviz és vevőszolgálat” rész ismerteti.

a spirálvágó összeszerelése

- 1 Helyezze be a ④ kúptartót az ⑤ géptestbe.
- 2 Illessze be a kívánt ③ vágókúpot. A fedelet nem lehet feltenni, ha a kúptartó vagy a kúp nem megfelelően van behelyezve. Ügyeljen arra, hogy a kúp megfelelően üljön a tartóban.
- 3 Tegye fel a ② fedelet úgy, hogy a fedélen látható ▼ szimbólum illeszkedjen a géptesten látható  szimbólumhoz. Forgassa el jobbra a fedelet, amíg a ▼ szimbólum egy vonalba nem kerül a  szimbólummal ①.






a spirálvágó használata

- A tartozék felszerelése előtt vegye le a fröccsenésgátlót.
- 1 Emelje le a kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét ②.
 - 2 A tartozékot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse ③.
 - 3 Helyezzen egy edényt a vágókúp alá.
 - 4 Vágja a zöldséget vagy gyümölcsöt akkora darabokra, hogy azok beérjenek az adagolócsőbe, és tolja a tömőrúd végén található késre.
 - 5 Helyezze a tömörudat az adagolócsőbe úgy, hogy az adagolócsőben levő borda becsússzon a tömőrúd hornyába.
 - 6 Kapcsolja be a készüléket a Max állásba ④, és a tömörudat megfelelően tartva tolja le a nyersanyagot az adagolócsőben. **Ne nyomja túlzott erővel.**






tanácsok és tippek

- Tészta és metélt helyett használjon spirálra vágott zöldséget.
- Magok és belső üregek nélküli tömör állagú gyümölcsöket és zöldségeket használjon.
- Ne használjon puha, lédús vagy túlrejt zöldséget vagy gyümölcsöt, mert a spirálra vágáskor szétesnek.
- A gyümölcsök és zöldségek héjában sok fontos vitamin és tápanyag található, ezért csak akkor távolítsa el a héjat, ha az nem ehető.
- Lehetőleg egyenes alakú zöldségeket válasszon.
- Vágja le a zöldség vagy gyümölcs végét, hogy sima felületet képezzen, és könnyen felszúrhassa a tömőrúd végére. Az egyenetlen végek megnehezítik a rögzítést, és az eredmény nem lesz kielégítő.

- Ügyeljen arra, hogy a nyersanyag átmérője 5 cm-nél nagyobb legyen, és biztosan lehessen rögzíteni a tömőrúd végén.
- A spirálra vágás után egy kúp alakú darab marad a tömőrúd végén. Ezek a darabok felszeletelhetők és felhasználhatók.
- A spirálra vágott zöldséget vagy gyümölcsöt enyhén gőzölje, blansírozza, főzze vagy kevergetve, rövid ideig süsse olajban.


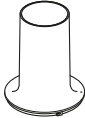



Felhasználási útmutató						
Nyersanyag						Előkészítés Megjegyzések
Alma	✘	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kis almákat válasszon (átmérője beleférjen az adagolócsőbe). • A végét vágja laposra. • Nem kell a csutkát kivágni vagy kimagozni, mert a csutka megmarad a tömőrúd végén.
						<ul style="list-style-type: none"> • A spirálra vágott alma hamar megbarnul, ezért azonnal fel kell használni, vagy citromlevet kell adni hozzá. • Salátákban és desszerteknél használható.
Cékla	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Távolítsa el a leveleket. • A friss céklát nem kell meghámozni, csak mossa meg a héját a spirálra vágás előtt.
						<ul style="list-style-type: none"> • A főtt cékla túl lágy és nem igazán alkalmas a spirálra vágásra. • Nyersen fogyasztható salátákban.
Brokkoli szárok	✘	✓	✓	✘	✘	<ul style="list-style-type: none"> • Vágja le a szárat.
						<ul style="list-style-type: none"> • Ha brokkolit főz, ne dobja ki a szárát, vágja spirálra.
Uborka	✓	✓	✓	✘	✘	<ul style="list-style-type: none"> • Vágja akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe.
Sárgarépa	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Nagy, egyenes sárgarépát válasszon, és a végeit vágja egyenesre.
						<ul style="list-style-type: none"> • Enyhén gőzölje, blansírozza, főzze vagy kevergetve, rövid ideig süsse olajban.

Nyersanyag						Előkészítés Megjegyzések
Gumós zeller	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Hámozza meg és vágja akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe. Enyhén gőzölje, blansírozza, főzze vagy kevergetve, rövid ideig süssse olajban.
Cukkini	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Nagy, egyenes cukkinit válasszon, és vágja le a két végét. Enyhén gőzölje, blansírozza, főzze vagy kevergetve, rövid ideig süssse olajban.
Paszternák	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Nagy, egyenes paszternákot válasszon, és vágja le a két végét. Enyhén gőzölje, blansírozza, főzze vagy kevergetve, rövid ideig süssse olajban.
Karórépa	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Hámozza meg és vágja akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe. Enyhén gőzölje, blansírozza, főzze vagy kevergetve, rövid ideig süssse olajban.
Sütőtök	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Az üreges belső rész és magok nélküli, vékonyabb részét használja. Hámozza meg és vágja akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe. Enyhén gőzölje, blansírozza, főzze vagy kevergetve, rövid ideig süssse olajban.
Karalábé	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Hámozza meg és vágja akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe. Enyhén gőzölje, blansírozza, főzze vagy kevergetve, rövid ideig süssse olajban.

Nyersanyag						Előkészítés Megjegyzések
Daikon vagy jégcsapretek	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Hámozza meg és vágja akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe. Jól helyettesítheti a rizst.
Csicsóka	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Mossa meg és vágja akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe. Az aprítás után azonnal tegye egy kis citromlevet is tartalmazó vízbe, hogy megelőzze az elszíneződését.
Körte	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Kemény kicsi körtéket válasszon. Vágja akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe. A spirálra vágott körte hamar megbarnul, ezért azonnal fel kell használni, vagy adjon hozzá citromlevet. Salátákban és desszertekben használható.
Édesburgonya/ burgonya	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Mossa meg a héját. Vágja akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe. Az aprítás után azonnal tegye vízbe, hogy megelőzze a szeletek elszíneződését.

karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozóját.
- A gép kezelésénél ügyeljen a kúp és a tömőrúd késeire, mert rendkívül élesek. A késeket egy kefével tisztítsa meg.
- Egyes zöldségek vagy gyümölcsök elszínezhetik a műanyagot. Ez teljesen normális jelenség, nem károsítja a műanyagot és nem befolyásolja az étel ízét sem. Az elszíneződés növényi olajba mártott ronggyal dörzsölve eltávolítható.

Részegység	Mosogatógépben tisztítható	Tilos vízbe meríteni	Kézi mosás	Nedves ruhával való törítés
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

géptest

- Törölje meg egy nedves ronggyal, majd szárítsa meg.
- Tilos vízbe meríteni.
- A levehető alkatrészeket kézzel mosogassa el, majd szárítsa meg.
- Ezek mosogatógépben is elmoshatók.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a tartozék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy 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.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.






FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

hibaelhárítási útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
A spirálvágó nem működik.	Nincs áramellátás. A fedél nem záródik megfelelően.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba. Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően a helyén van-e.
A fedelet nem lehet felhelyezni.	A kúptartó vagy a kúp nem megfelelően lett felszerelve.	Ellenőrizze, hogy a kúptartó és a kúp megfelelően a helyén van-e.
Az eredmény nem kielégítő.	A zöldség vagy gyümölcs túl puha vagy lédús. A zöldség vagy gyümölcs túl keskeny vagy túl kicsi. A nyersanyag nincs biztonságosan rögzítve a tömőrúd végén.	Magok és belső üregek nélküli tömör állagú gyümölcsöket és zöldségeket használjon. A lehető legegyszerűbb nyersanyagot válassza, és ügyeljen arra, hogy az átmérője legalább 5 cm legyen. A legjobb eredmény elérése érdekében A nyersanyagot először mindig biztonságosan rögzítse a tömőrúd végén. Ezután helyezze az adagolócsőbe. Akkor kapcsolja be a gépet, amikor a nyersanyagot már tolja a tömőrúddal.
Félhold alakú darabok készülnek a spirál alak helyett.	A feldolgozott nyersanyag átmérője túl kicsi. A zöldség vagy gyümölcs forog az adagolócsőben.	Ügyeljen arra, hogy az átmérője nagyobb legyen, mint a tömőrúd vége. Biztosan tartsa a zöldséget vagy gyümölcsöt, hogy ne foroghasson.
A zöldség vagy gyümölcs gyorsan barnul.	Egyes zöldségek vagy gyümölcsök, mint például az alma, körte és burgonya a feldolgozás után gyorsan megbarnul.	Használja fel rögtön a feldolgozás után, vagy tárolja vízben. A gyümölcsökhöz adjon citromlevet, hogy megelőzze a barnulást.

receptek (a  2 spagetti és  9 tagliatelle kések azoknál a recepteknél is használhatók, ahol a  4 linguine kés szerepel ajánlottként.)

Cukkinisaláta

Adag: 2 főételként/ 4 köretként

Idő: 5 perc

Hozzávalók:	
Cukkini	2
Sárga paprika (távolítsa el a szárát és a magvakat)	1
Lilahagyma (hámozott)	½ (közepes – 150 g)
Zeller	1 szár

Elkészítés módja:

- 1 A **lapos késsel** vágja spirálra a cukkinit.
- 2 Szeletelje fel a paprikát, hagymát és zellert 3 mm vastagságú szeletekre.
- 3 Keverje össze a hozzávalókat egy tálban.
- 4 Ízlés szerinti öntettel tálalható.

Thai spirálsaláta

Adag: 2 főételként/ 4 köretként

Idő: 10 perc

Hozzávalók:	
Jégcsapretek (hámozott)	½ (30 cm)
Uborka	2
Mangó (hámozott és magozott)	½
Újhagyma	4
Díszítés:	
Szezámag	4 teáskanál
Szárított garnélarák (választható)	4 evőkanál
Friss koriander (apróra vágott)	4 evőkanál

Elkészítés módja:

- 1 A **linguine késsel** vágja spirálra az uborkát és a jégcsapretket.
- 2 Vágja a mangót apró kockákra, és szeletelje fel az újhagymát.
- 3 Keverje össze a hozzávalókat egy nagy tálban.
- 4 Öntsön rá ízlés szerinti öntetet és hintse rá a szezámagot, szárított rákot és friss koriandert.

receptek

Cékla és zeller linguine rákkal



Adag: 2 főételként/ 4 köretként

Idő: 20 perc

Hozzávalók:	
Nyers cékla	2
Gumós zeller	½ (400 g)
Édeskömény	½ gumó
A páchoz:	
Citrom	½ citrom leve
Extra szűz olívaolaj	5 evőkanál
Édeskömény mag	½ teáskanál
Fűszerek	Ízlés szerint
Díszítés:	
Tigris garnélarák	20
Spenót	200 g

Elkészítés módja:

- 1 Hámozza meg a céklát és a zellert és vágja le a tetejét és alját.
- 2 A **linguine késsel** vágja spirálra a céklát és a zellert.
- 3 A spirálra vágott céklát és zellert tegye egy nagy tálba.
- 4 Távolítsa el a magot, és vágja apróra az édesköményt, és tegye a tálba.
- 5 Adja hozzá a citromlevet.
- 6 Süsse a zöldségeket, édesköményt és a fűszereket olívaolajon közepes lángon.
- 7 Főzze 5 percig, majd adja hozzá a garnélarákot és főzze, amíg rózsaszín nem lesz.
- 8 Adja hozzá a spenótot és alaposan keverje össze. Tálalható.

Görög spirálsaláta

Adag: 2 főételként/ 4 köretként

Idő: 10 perc

Hozzávalók:	
Uborka	2
Zöld kaliforniai paprika (magozott)	1
Lilahagyma (hámozott)	½
Koktélparadicsom	8
Fekete kimagozott olajbogyó	50 g
Feta sajt	50 g
Az öntethez:	
Repceolaj	4 evőkanál
Fehér borecet	3 evőkanál
Oregano	1 evőkanál
Kapribogyó	1 evőkanál
Fűszerek	Ízlés szerint

Elkészítés módja:

- 1 A **lapos késsel** vágja spirálra az uborkát és tegye egy tálba.
 - 2 Szeletelje fel a paprikát és a hagymát 3 mm vastagságú szeletekre.
 - 3 Vágja félbe a paradicsomokat és vágja a feta sajtot 1 cm-es kockákra.
 - 4 Öntse a hozzávalókat egy tálba.
- Az öntethez**
- 1 Az olajat és az ecetet enyhén habarja össze egy villával.
 - 2 Vágja apróra a fűszernövényeket, és adja a fűszernövényeket, a kapribogyót és a fűszereket az olajhoz.
 - 3 Öntse az öntetet a tálba, és szobahőmérsékleten hagyja 30 percig pácolódni a tálalás előtt.

receptek

Jégcsapretek metélt és shiitake ramen 👁👁👁4

Adag: 4
Idő: 20 perc

Hozzávalók:	
Jégcsapretek (hámozott)	½ (500 g)
Olívaolaj	4 evőkanál
Tofu	250 g
Hoisin mártás	1 evőkanál
Kínai kel	1-2 fej
Shiitake gomba	150 g
Fokhagyma (hámozott)	2 gerezd
Gyömbér (hámozott)	2 cm-es darab
Miso paszta	1 evőkanál
Szójaszószt	2 evőkanál
Zöldséglé	1 liter
Díszítés	
Újhagyma	4
Keményre főtt tojás	2

Elkészítés módja:

- 1 A **linguine késsel** vágja spirálra a jégcsapretket és tegye egy nagy tálba.
- 2 Vágja a tofut 2 cm-es kockákra, és közepes lángon süsse meg olívaolajon.
- 3 Ha a tofu megbarnult, öntse hozzá a hoisin mártást, és főzze, amíg teljesen beissza. Tegye félre.
- 4 Nem túl apróra szeletelje fel a kínai kelt és vágja finomra a fokhagymát és a gyömbért.
- 5 Vágja vékony szeletekre a gombát.
- 6 Néhány percig süsse a fokhagymát és a gyömbért olívaolajban, közepes lángon.
- 7 Adja hozzá a zöldséglét és forrásig főzze.
- 8 Adja hozzá a gombát, a szójaszószt és a miso pasztát, és főzze 10 percig.
- 9 Adja hozzá a spirálra vágott jégcsapretket és főzze további 3-5 percig.

Sárgarépas és sárgabarackos zablepény 👁👁👁4

Adag: 8
Teljes idő: 45 perc

Hozzávalók:	
Sárgarépa	2 nagy darab
Vaj	175 g
Méz	200 ml
Aszalt sárgabarack	125 g
Dió	30 g
Zabpehely	350 g

Elkészítés módja:

- 1 Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Béleljen ki és zsírozzon be egy négyzet alakú tepsit (25X25 cm).
- 2 A **linguine késsel** vágja spirálra a sárgarépát.
- 3 Olvassa fel a vaját a mézzel mikrohullámú sütőben vagy egy serpenyőben.
- 4 Vágja apróra a sárgabarackot és a diót, és adja hozzá a zabbal összekevert sárgarépához.
- 5 Alaposan keverje össze az egészet.
- 6 Kanalazza a keveréket a tepsibe és egyenletesen terítse szét.
- 7 Süsse a sütőben 15–20 percig.
- 8 Amikor a szélein enyhén arany színű, vegye ki a tepsit a sütőből. Vágja a lepényt 8 téglalap alakú szeletre, amíg forró, majd hagyja, hogy teljesen kihűljön.

Polski

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe oraz etykiety, w tym folię ochronną z ostrzy.
- **Zachować ostrożność, ponieważ ostrza stożka i końcówka ostrza popychacza są bardzo ostre.**
- Przed zdejmowaniem pokrywy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
 - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części;
 - gdy urządzenie nie znajduje się w użyciu;
 - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie.
- Nie używać uszkodzonej nasadki. W razie awarii oddać ją do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Włączonego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Stosowanie nasadki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka.

- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.


przed pierwszym użyciem

Umyć części – zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”.


oznaczenia

- ① popychacz z ostrzem wspierającym
- ② pokrywa z podajnikiem
- ③ stożek krojący

 2 Spaghetti (2 x 2 mm)

 4 Linguine (2 x 4 mm)

 Tagliatelle (2 x 9 mm)



 Ostrze płaskie (pappardelle) – szerokość wstążki zależy od szerokości danego składnika

 Karbownica

- ④ obsada stożka
- ⑤ korpus

- Informacje na temat sposobów zamawiania dodatkowych stożków krojących znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”.

montaż krajalnicy do spiralek

- 1 Wsunąć obsadę stożka ④ do korpusu ⑤.
- 2 Zamocować wybrany stożek krojący ③. Jeżeli obsada stożka albo stożek nie zostaną prawidłowo zamocowane, założenie pokrywy nie będzie możliwe. Stożek powinien być ułożony równo z obsadą.
- 3 Założyć pokrywę ② i wyrównać symbol ▼ na pokrywie z symbolem  na korpusie. Przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż symbol ▼ zrówna się z symbolem  ①.

użytkowanie krajalnicy do spiralek

- Przed zamontowaniem nasadki zdjąć zespół przeciwrozpryskowy.
- 1 Zdjąć osłonę gniazda obrotów niskich ②.
 - 2 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku ③, przyłożyć ją do gniazda obrotów wolnych i przekręcić, aby zablokować ją we właściwym położeniu.
 - 3 Pod stożkiem krojącym postawić miskę.
 - 4 Składniki przyciąć tak, by mieściły się w podajniku i przymocować do ostrza w końcówce popychacza.
 - 5 Popychacz umieścić w podajniku – w taki sposób, aby znajdujący się na popychaczu rowek zrównał się z zębem na ściance podajnika.
 - 6 Włączyć urządzenie na prędkość ④ i utrzymując popychacz w tym położeniu, naprowadzać składniki w dół podajnika.
- Nie używać nadmiernej siły.**

porady i wskazówki

- Pokrojonymi w spirale warzywami można zastąpić makaron i kluski (nudle).
- Używać należy twardych owoców i warzyw bez pestek, nasion i pustych środków.
- Nie używać miękkich, soczystych ani zbyt dojrzałych składników, ponieważ podczas krojenia będą rozpadać się na kawałki.
- Najważniejsze witaminy i składniki odżywcze znajdują się w skórce warzyw i owoców – warzywa i owoce należy obierać wyłącznie, jeżeli skórka jest niejadalna.
- Wybierać należy warzywa o możliwie najprostszym kształcie.
- Czubek warzywa lub owocu należy ścinać, aby utworzyć płaską powierzchnię, która umożliwi przymocowanie składnika do końcówki popychacza. Nierówne końcówki utrudnią zamocowanie popychacza, co będzie miało niekorzystny wpływ na wyniki.
- Średnica krojonego kawałka powinna mieć ponad 5 cm, co umożliwi bezpieczne przymocowanie składnika do końcówki popychacza.
- Po krojonych składnikach zostają stożkowate końcówki. Można je pokroić na plastry i użyć.
- Pokrojone spirale należy podgotować na parze, zblanszować, ugotować lub podsmażyć w woku.

Tabela zaleceń






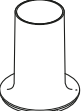



Rodzaj składników						Sposób przygotowania Uwagi
Jabłka	x	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Używać niewielkich jabłek (o takiej średnicy, by mieściły się do podajnika). • Skroić czubek, aby utworzyć płaską powierzchnię. • Z jabłek nie trzeba usuwać gniazd nasiennych, ponieważ zostaną one w końcówce popychacza. • Pokrojone jabłka szybko brązowieją, należy ich więc używać natychmiast lub skropić sokiem z cytryny. • Używać do sałatek i deserów.
Buraki	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Usunąć liście. • Świeżych buraków nie trzeba obierać, przed skrojeniem wystarczy je umyć. • Buraki gotowane są zbyt miękkie i nie da się ich dobrze pokroić w spiralki. • Spożywać na surowo w sałatkach.
Łodygi brokułu	x	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> • Łodygi przyciąć. • Gotując brokuły, odcinane łodygi można zachować i pokroić w spirale.
Ogórek	✓	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> • Pokroić tak, by mieściły się do otworu podającego.
Marchew	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Wybierać duże, proste marchewki i płasko ściąć oba końce. • Podgotować na parze, zblanszować, ugotować lub podsmażyć w woku.
Seler korzeniowy	x	✓	✓	x	x	<ul style="list-style-type: none"> • Obrąć i pokroić tak, by kawałki mieściły się do podajnika. • Podgotować na parze, zblanszować, ugotować lub podsmażyć w woku.
Cukinia	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Wybierać duże, proste cukinie i odciąć oba końce. • Podgotować na parze, zblanszować, ugotować lub podsmażyć w woku.
Pasternak	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Wybrać duże, proste korzenie pasternaku i odciąć oba końce. • Podgotować na parze, zblanszować, ugotować lub podsmażyć w woku.

Rodzaj składników						Sposób przygotowania Uwagi
Brukiew/rzepa	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Obrąć i pokroić tak, by kawałki mieściły się do podajnika. • Podgotować na parze, zblanszować, ugotować lub podsmażyć w woku.
Dynia piżmowa	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Nie używać pustej w środku, pękatej części z nasionami, tylko drugiego końca dyni. • Obrąć i pokroić tak, by kawałki mieściły się do podajnika. • Podgotować na parze, zblanszować, ugotować lub podsmażyć w woku.
Kalarepa	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Obrąć i przyciąć tak, by kawałki mieściły się do podajnika. • Podgotować na parze, zblanszować, ugotować lub podsmażyć w woku.
Rzodkiew japońska (daikon)	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Obrąć i przyciąć tak, by kawałki mieściły się do podajnika. • Dobry zamiennik ryżu.
Topinambury	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Umyć i przyciąć tak, by kawałki mieściły się do podajnika. • Bezpośrednio po skrojeniu włożyć do wody z dodatkiem niewielkiej ilości soku z cytryny, aby zapobiec wybarwianiu.
Gruszki	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Wybierać niewielkie, twarde owoce. • Pokroić tak, by mieściły się do otworu podającego. • Pokrojone gruszki szybko brązowieją, należy ich więc używać natychmiast lub skropić sokiem z cytryny. • Używać do sałatek i deserów.
Bataty/ziemniaki	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Umyć skórkę. • Pokroić tak, by mieściły się do otworu podającego. • Zaraz po skrojeniu włożyć do wody, aby zapobiec wybarwianiu się spiralek.

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Dotykając ostrej stożka i popychacza, należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre. Do czyszczenia ostrej używać szczoteczki.

- Niektóre składniki mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie ma szkodliwego wpływu na tworzywo ani na smak potraw. Pocieranie płam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.

Element	Można myć w zmywarce 	Nie zanurzać w wodzie 	Myć ręcznie 	Wytrzeć wilgotną szmatką 
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

korpus

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Nie zanurzać w wodzie.

- Wyjmowane elementy umyć ręcznie, a następnie wysuszyć.
- Można je także myć w zmywarce do naczyń.

serwis i punkty obsługi klienta






- W razie wszelkich problemów z obsługą nasadki przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Krajalnica nie działa.	Brak zasilania. Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu. Sprawdzić, czy pokrywa jest poprawnie zamocowana.
Nie można założyć pokrywy.	Obsada stożka albo stożek nie został prawidłowo założony.	Sprawdzić, czy obsada stożka i stożek zostały prawidłowo zamocowane.
Niezadowolające wyniki podczas krojenia.	Użyte składniki są zbyt miękkie lub zbyt soczyste. Użyte składniki są zbyt wąskie lub zbyt małe. Składniki nie są dobrze przymocowane do końcówki popychacza.	Używać należy twardych owoców i warzyw bez pestek, nasion i pustych środków. Wybierać należy składniki o możliwie najprostszym kształcie i nie kroić ich na kawałki o średnicy mniejszej niż 5 cm. Najlepsze wyniki Najpierw należy zawsze dobrze przymocować składniki do końcówki popychacza. Następnie umieścić je w podajniku. Delikatnie popychając składniki w dół za pomocą popychacza, włączyć urządzenie.
Zamiast spirali powstają półksiężyce.	Średnica krojonych kawałków jest zbyt mała. Składniki przekręcają się w podajniku.	Średnica składników powinna być większa niż końcówka popychacza. Dbać, by składniki były stabilnie zamocowane i nie przekręcały się.
Składniki szybko brązowieją.	Niektóre owoce i warzywa, np. jabłka, gruszki i ziemniaki, brązowieją krótko po skrojeniu.	Składniki należy wykorzystać bezpośrednio po przygotowaniu lub przechowywać w wodzie. Można je też skropić sokiem z cytryny.

przepisy (ostrzy  2 do spaghetti i  9 tagliatelle można używać także w przepisach, do których zalecane jest ostrze  4 do linguine).

Sałatka z cukinii

Przepis na: 2 osoby jako danie główne lub 4 jako przystawka

Czas przygotowywania: 5 minut

Składniki:	
Cukinie	2
Żółta papryka (usunąć łodygę i pestki)	1
Czerwona cebula (obrana)	½ (średnia – 150 g)
Seler naciowy	1 łodyga

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię skroić na spiralki za pomocą **ostrza płaskiego**.
- 2 Paprykę, cebulę i seler pokroić na plastry grubości 3 mm.
- 3 Wszystkie składniki wymieszać razem w misce lub podobnym naczyniu
- 4 Dodać wybrany dressing.

Sałatka „Tajskie inspiracje”



Przepis na: 2 osoby jako danie główne lub 4 jako przystawka

Czas przygotowywania: 10 minut

Składniki:	
Rzodkiew japońska (daikon) (obrana)	½ (30 cm)
Ogórek	2
Mango (obrane, pestkę usunąć)	½
Dymka	4
Wykończenie:	
Ziarna sezamu	4 łyżeczki
Suszone krewetki (opcjonalnie)	4 łyżki stołowe
Świeża kolendra (posiekana)	4 łyżki stołowe

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórek i rzodkiew skroić w spirale przy użyciu **ostrza do linguine**.
- 2 Mango pokroić w drobną kostkę; dymkę posiekać.
- 3 Wszystkie składniki wymieszać razem w dużej misce lub podobnym naczyniu
- 4 Dodać wybrany dressing i posypać sezamem, suszonymi krewetkami i świeżą kolendrą.

przepisy

Linguine z buraków i selera z krewetkami

Przepis na: 2 osoby jako danie główne lub 4 jako przystawka

Czas przygotowywania: 20 minut

Składniki:	
Burak (surowy)	2
Seler korzeniowy	½ (400 g)
Fenkuł	½ bulwy
Marynata:	
Cytryna	Sok z połowy
Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia (extra virgin)	5 łyżek stołowych
Koper włoski	½ łyżeczki
Przyprawy	Do smaku
Wykończenie:	
Krewetki tygrysie	20
Szpinak	200 g

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki i seler obrać i odkroić część wierzchnią i spodnią.
- 2 Skroić w spirale przy użyciu **ostrza do linguine**.
- 3 Skrojone spirale umieścić w dużej misce.
- 4 Fenkuł drobno posiekać (usunąwszy z niego najpierw rdzeń) i dodać do miski.
- 5 Dodać sok z cytryny.
- 6 Warzywa, koper włoski i przyprawy podsmażyć na oliwie na średnim ogniu.
- 7 Gotować przez 5 minut, a następnie dodać krewetki i gotować do momentu, aż krewetki staną się różowe.
- 8 Dodać szpinak i dobrze wymieszać. Podać.

Spiralna sałatka grecka

Przepis na: 2 osoby jako danie główne lub 4 jako przystawka

Czas przygotowywania: 10 minut

Składniki:	
Ogórek	2
Zielona papryka (gniazda nasienne usunąć)	1
Czerwona cebula (obrana)	½
Pomidorki koktajlowe	8
Czarne oliwki (bez pestek)	50 g
Feta	50 g
Dressing:	
Olej rzepakowy	4 łyżki stołowe
Ocet z białego wina	3 łyżki stołowe
Oregano	1 łyżka stołowa
Kapary	1 łyżka stołowa
Przyprawy	Do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórki skroić w spirale przy użyciu **ostrza płaskiego** i włożyć do miski.
- 2 Paprykę i cebulę pokroić na plastry o grubości 3 mm.
- 3 Pomidorki przekroić na pół, a fetę pokroić w 1-centymetrową kostkę.
- 4 Składniki włożyć do miski.

Dressing:

- 1 Olej i ocet roztrzepać lekko razem za pomocą widelca.
- 2 Ziola drobno posiekać i razem z kaparami i przyprawami dodać do oleju.
- 3 Dodać dressing do sałatki w misce i przed podaniem zostawić w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby składniki się zamarynowały.

przepisy

Zupa ramen z nudlami z rzodkwi japońskiej i grzybami shiitake

Przepis na: 4 osoby

Czas przygotowywania: 20 minut

Składniki:	
Rzodkiew japońska (daikon) (obrana)	½ (500 g)
Oliwa z oliwek	4 łyżki stołowe
Tofu	250 g
Sos hoisin	1 łyżka stołowa
Kapusta chińska (pak choi)	1-2 główki
Grzyby shiitake	150 g
Czosnek (obrane)	2 ząbki
Imbir (obrane)	2-centymetrowy kawałek
Pasta miso	1 łyżka stołowa
Sos sojowy	2 łyżki stołowe
Wywar z jarzyn	1 litr
Wykończenie:	
Dymka	4
Jaja na twardo	2

Sposób przygotowania:

- 1 Rzodkiew skroić w spirale przy użyciu **ostrza do linguine** i włożyć do dużej miski.
- 2 Tofu pokroić w 2-centymetrową kostkę i podsmażyć na oliwie na średnim ogniu.
- 3 Gdy tofu zbrązowieje, dodać sos hoisin i gotować, aż kostki tofu zostaną całkowicie pokryte sosem. Odstawić na później.
- 4 Kapustę chińską grubo posiekać, a czosnek i imbir posiekać drobno.
- 5 Grzyby drobno pokroić.
- 6 Czosnek i imbir podsmażyć przez kilka minut na oliwie na średnim ogniu.
- 7 Dodać wywar i zagotować.
- 8 Dodać grzyby, sos sojowy i pastę miso i gotować przez 10 minut.
- 9 Dodać spirale z rzodkwi i pozostałe składniki i gotować przez 3-5 minut.

Marchewkowo-morelowe batoniki flapjack

Przepis na: 8

Całkowity czas przygotowania: 45 minut

Składniki:	
Marchew	2 duże
Masło	175 g
Miód	200 ml
Suszone morele	125 g
Orzechy włoskie	30 g
Płatki owsiane	350 g

Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzać piekarnik do 180°C. Kwadratową blachę (25 cm x 25 cm) wyłożyć papierem do pieczenia i wysmarować tłuszczem.
- 2 Marchew skroić na spiralki za pomocą **ostrza do linguine**.
- 3 Masło z miodem stopić na patelni lub w mikrofalówce.
- 4 Morele i orzechy włoskie posiekać i razem z płatkami owsianymi dodać do marchewki.
- 5 Wszystkie składniki wymieszać, aż się dobrze ze sobą połączą.
- 6 Tak przygotowaną masę wyłożyć łyżką na blachę i równo rozsmarować.
- 7 Wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec przez 15-20 minut.
- 8 Gdy masa nabierze na brzegach lekko złocistego koloru, wyjąć blachę z piekarnika. Zanim masa ostygnie, pokroić ją na 8 prostokątnych kawałków, a następnie odstawić do pełnego ostygnięcia.

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Удалите всю упаковку и ярлыки, включая защитную пленку на режущих лезвиях.
- **Будьте осторожны при обращении с лезвиями рождков и толкателя: они очень острые.**
- Перед снятием крышки выключите прибор и дождитесь полной остановки лезвий.
- Выключите прибор и выньте разъем питания из розетки:
 - перед установкой или удалением его частей,
 - если прибор не используется;
 - перед чисткой.
- Никогда не проталкивайте пальцами продукты в загрузочную трубку. Всегда пользуйтесь специально прилагаемым толкателем.
- Никогда не пользуйтесь неисправной насадкой. Позаботьтесь о том, чтобы ее проверили или отремонтировали: см. раздел «Обслуживание и забота о покупателях».
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Неправильное использование насадки может привести к травме.
- Никогда не пользуйтесь насадками, не предусмотренными для данного прибора.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Дополнительные инструкции по безопасности содержатся в основном «Руководстве по использованию кухонной машины».


- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

Промойте детали. См. раздел “Уход и чистка”.


ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ


- ① Толкатель с лезвием у основания
- ② Крышка с загрузочной трубкой
- ③ Рожок для резки.

 2 Спагетти (2 x 2 мм)

 4 Лингвини (2 x 4 мм)

 9 Тальятелли (2 x 9 мм)



 Плоское лезвие (Паппарделли): ширина полоски зависит от ширины продукта.

 Волнистая нарезка

- ④ Держатель для рожка
- ⑤ корпус

- Информация о том, как получить дополнительные рожки для резки, содержится в разделе “Обслуживание и забота о покупателях”.

Сборка спиралерезки

- 1 Вставьте держатель рожка ④ в корпус ⑤.
- 2 Установите нужный рожок для резки ③. Если держатель рожка или рожок находятся в неправильном положении, крышку установить невозможно. Убедитесь в том, что рожок плотно прилегает к держателю.
- 3 Установите крышку ② и совместите символ ▼ на крышке с символом  на корпусе. Поверните по часовой стрелке так, чтобы символ ▼ совместился с символом  ①.

Как пользоваться спиралерезкой

- Перед установкой насадки уберите крышку для защиты от брызг.
- 1 Поднимите заглушку для низкоскоростного отверстия ②.
 - 2 Удерживая насадку в положении, показанном на рис. ⑥, установите ее на низкоскоростное гнездо и поверните до фиксации.
 - 3 Установите чашу под рожком для резки.
 - 4 Нарезьте продукты так, чтобы они помещались в загрузочную трубку, и поместите их на лезвие на конце толкателя.
 - 5 Поместите толкатель в загрузочную трубку таким образом, чтобы канавка на толкателе совместилась с ребром на загрузочной трубке.
 - 6 Установите регулятор на Max ④ и держите толкатель таким образом, чтобы направлять ингредиенты в загрузочную воронку. **Не прилагайте чрезмерных усилий.**






Советы

- Используйте спиральные гирлянды из овощей вместо пасты или лапши.
- Используйте твердые фрукты и овощи без косточек, семян или пустой сердцевины.
- Не используйте мягкие, сочные или перезрелые продукты, так как они развалятся при обработке спиралерезкой.
- В кожуре овощей и фруктов содержится много важных витаминов и питательных веществ, поэтому ее следует удалять только в случае, когда она несъедобна.
- Выбирайте овощи с как можно более прямыми очертаниями.
- Подрежьте конечную часть продукта так, чтобы поверхность стала плоской и ее можно было поместить на конец толкателя. Если концы неровные, то поверхность будет труднее поместить на конец толкателя, и результат будет неудачным.
- Продукт должен быть более 5 см в диаметре, чтобы его можно было надежно поместить на конец толкателя.
- После обработки спиралерезкой остаются кусочки в форме рожка. Их можно нарезать и использовать.
- Ингредиенты, обработанные спиралерезкой, слегка потушите, бланшируйте, отварите или обжарьте при постоянном помешивании.

Рекомендации по использованию продуктов






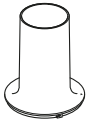



Продукт						Способ обработки Комментарии
Яблоки	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Используйте твердые маленькие яблоки (диаметр должен поместиться в загрузочной воронке). Подрежьте кончик, чтобы он стал плоским. Вынимать сердцевину или семечки не обязательно, так как сердцевина останется на конце толкателя.
Свекла	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Удалите листья Чистить свежую свеклу не обязательно, просто вымойте кожуру перед обработкой спиральным ножом.
Стебельки брокколи	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Подрежьте стебельки.
Огурец	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.
Морковь	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Отберите крупную морковь с прямыми очертаниями и подрежьте кончики так, чтобы они стали плоскими. Слегка потушите, бланшируйте, сварите или обжарьте при постоянном помешивании.
Сельдерей	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Почистите и разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку. Слегка потушите, бланшируйте, сварите или обжарьте при постоянном помешивании.

Продукт						Способ обработки Комментарии
Цуккини	✓	✓	✓	✓	✓	• Выберите крупные цуккини с прямыми очертаниями и отрежьте верхний и нижний конец.
						• Слегка потушите, бланшируйте, сварите или обжарьте при постоянном помешивании.
Пастернак	✓	✓	✓	✓	✓	• Выберите крупный пастернак с прямыми очертаниями и отрежьте верхний и нижний конец.
						• Слегка потушите, бланшируйте, сварите или обжарьте при постоянном помешивании.
Брюква/ Репа	✗	✓	✓	✗	✗	• Очистите и разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.
						• Слегка потушите, бланшируйте, сварите или обжарьте при постоянном помешивании.
Тыква мускатная	✓	✓	✓	✓	✓	• Используйте неокругленную сторону без пустого центра и семечек.
						• Очистите и разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.
Кольраби	✗	✓	✗	✗	✗	• Очистите и разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.
						• Слегка потушите, бланшируйте, сварите или обжарьте при постоянном помешивании.
Редис дайкон или мооли	✓	✓	✓	✓	✓	• Очистите и разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.
						• Подходящая альтернатива рису.
Земляная груша (топинамбур)	✗	✓	✗	✗	✗	• Вымойте и подрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.
						• Сразу после обработки поместите в воду с небольшим количеством лимонного сока для сохранения окраски.

Продукт						Способ обработки Комментарии
Груши	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Выберите твердые маленькие груши. Разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.
						<ul style="list-style-type: none"> Спиральные гирлянды из груш быстро темнеют, поэтому их следует употребить сразу или добавить лимонного сока. Используйте для салатов и десертов.
Сладкий картофель / Картофель обыкновенный	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Вымойте кожуру. Разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.
						<ul style="list-style-type: none"> Сразу после обработки поместите в воду с небольшим количеством лимонного сока для сохранения окраски.

уход и чистка

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте разъем из сети.
- Будьте осторожны при обращении с лезвиями рожков и толкателя: они очень острые. Для чистки лезвий пользуйтесь щеткой.
- Окраска пластиковой поверхности может меняться под воздействием некоторых продуктов. Это совершенно нормальное явление: состоянию пластиковой поверхности это не вредит и на вкус продуктов не влияет. Окраску можно восстановить, если протереть поверхность тряпкой, смоченной в растительном масле.

Компонент	Можно мыть в посудомоечной машине 	Не погружать в воду 	Мыть вручную 	Протереть влажной тканью 
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✗	✓	✗	✓

Корпус

- Вытрите влажной тряпкой и высушите.
- Не погружайте в воду.
- Вымойте съемные детали вручную, затем высушите.
- Их можно также мыть в посудомоечной машине.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или 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 авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.




Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов.

В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Таблица поиска и устранения неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Спиралерезка не работает.	Нет электропитания. Крышка не зафиксирована как следует.	Проверьте, подключен ли прибор к электросети. Проверьте, в правильном ли положении находится крышка.
Крышку установить невозможно.	Держатель рожка или рожок установлены неправильно.	Проверьте, правильно ли установлены рожок и держатель рожка.
Плохой результат.	Слишком мягкие или сочные продукты. Продукты слишком узкие или маленькие. Продукты, которые не прикрепляются надежно к нижнему концу толкателя.	Используйте твердые фрукты и овощи без косточек, семечек или пустой сердцевины. Выбирайте продукты как можно более прямых очертаний и диаметром как минимум 5 см. Для наилучших результатов Следует всегда сначала плотно присоединить продукт к концу толкателя. Затем поместить в загрузочную воронку. Включите прибор и одновременно направляйте в нее продукт толкателем.
Вместо спиральных гирлянд получаются изделия в виде полумесяца.	Слишком малый диаметр обрабатываемых продуктов. Вращение продуктов в загрузочной трубке.	Диаметр обрабатываемых продуктов должен быть больше, чем конец толкателя. Продукт надо держать в устойчивом положении и давать ему вращаться.
Продукты быстро темнеют.	Некоторые продукты, такие как яблоки, груши и картофель, быстро темнеют после обработки.	Употребляйте сразу после обработки или храните в воде. Во избежание потемнения, к фруктам добавляйте лимонный сок.

рецепты (Лезвие “Спагетти”  и “Тальятелли”  можно также использовать в рецептах, где рекомендуется использование лезвия “Лингвини” .

Салат из цуккини

Из расчета на 2 порции в качестве основного блюда / на 4 как гарнир
Время: 5 минут

Ингредиенты:	
Цуккини	2
Желтый перец (удалите стебли и семечки)	1
Красный лук (чищенный)	½ (среднего размера, 150 г)
Сельдерей:	1 стебель

Способ приготовления

- 1 Обработайте цуккини спиральным ножом, используя **Плоское Лезвие**.
- 2 Нарезьте перец, лук и сельдерей на ломтики шириной 3 мм.
- 3 Перемешайте все ингредиенты в чаше.
- 4 Добавьте заправку по вашему выбору.

Тайский салат из спиральных гирлянд

Из расчета на 2 порции в качестве основного блюда / на 4 как гарнир
Время: 10 минут

Ингредиенты:	
Редис мооли (дайкон) (чищенный)	½ (30 см)
Огурец	2
Манго (чищенное и без косточки)	½
Зеленый лук	4 стебля
В завершение добавить:	
Семена кунжута	4 ч. л.
Сушеная креветка (по желанию)	4 ст. л.
Свежий кориандр (нарезанный)	4 ст. л.

Способ приготовления

- 1 Обработайте огурец и редис мооли с помощью лезвия **Лингвини**.
- 2 Нарезьте манго на мелкие кубики и нашинкуйте зеленый лук.
- 3 Перемешайте все ингредиенты в крупной чаше.
- 4 Добавьте заправку по вашему выбору и посыпьте семенами кунжута, сушеной креветкой и свежего кориандром.

рецепты

Лингвини из свеклы и корня корня сельдерея с креветками

Из расчета на 2 порции в качестве основного блюда / на 4 как гарнир
Время: 20 минут

Ингредиенты:	
Сырая свекла	2
Корень сельдерея	½ (400 г)
Фенхель	½ головки
Для маринада:	
Лимон	сок ½ лимона
Оливковое масло первого отжима	5 ст. л.
Семена фенхеля	½ ч. л.
Приправы	добавлять по вкусу.
В завершение добавить:	
Крупные креветки:	20 шт.
Шпинат	200 г

Способ приготовления:

- 1 Почистите свеклу и корень сельдерея и отрежьте верхнюю и нижнюю часть.
- 2 Обработайте свеклу и сельдерея спиральным ножом при помощи лезвия **Лингвини**.
- 3 Поместите спиральные гирлянды из свеклы и сельдерея в большую чашу.
- 4 Удалите сердцевину, тонко нарежьте фенхель и добавьте в чашу.
- 5 Добавьте лимонный сок.
- 6 Поджарьте овощи, семена фенхеля и приправы в оливковом масле при средней температуре.
- 7 Держите на огне в течение 5 минут, затем добавьте креветки и оставьте на огне, пока креветки не станут розовыми.
- 8 Добавьте шпинат и как следует перемешайте. Подайте на стол.

Греческий салат из спиральных гирлянд

Из расчета на 2 порции в качестве основного блюда / на 4 как гарнир
Время: 10 минут

Ингредиенты:	
Огурцы	2
Зеленый сладкий перец	1 (семечки удалить)
Красный лук (чищенный)	½
Помидоры черри	8
Черные оливки без косточек	50 г
Сыр фета	50 г
Для заправки:	
Рапсовое масло	4 ст. л.
Белый винный уксус	3 ст. л.
Орегано	1 ст. л.
Каперсы	1 ст. л.
Приправы	добавлять по вкусу.

Способ приготовления

- 1 Обработайте спиральным ножом огурец, используя **Плоское Лезвие**, и поместите его в чашу.
- 2 Нарежьте перец и лук на кусочки в 3 мм шириной.
- 3 Разрежьте помидоры пополам и нарежьте сыр фета на кубики по 1 см.
- 4 Поместите ингредиенты в чашу.
Для заправки:
 - 1 Взбейте вилкой растительное масло с уксусом.
 - 2 Тонко нарежьте травы и добавьте их, каперсы и приправы к растительному маслу.
 - 3 Добавьте заправку к содержимому чаши и оставьте мариноваться на 30 минут при комнатной температуре перед тем, как подать на стол.

рецепты

Суп-лапша с мооли и грибами шиитаке



Из расчета на 4 порции

Время: 20 минут

Ингредиенты:	
Редис мооли (дайкон) чищенный	½ (500 г)
Оливковое масло	4 ст. л.
Соевый сыр (тофу)	250 г
Соус хойсин	1 ст. л.
Китайская листовая капуста	1- 2 головки
Грибы шиитаке	150 г
Чеснок (чищенный)	2 головки
Имбирь (чищенный)	ломтик 2 см
Паста мисо	1 ст. л.
Соевый соус	2 ст. л.
Овощной бульон	1 литр
В завершение добавить:	
Зеленый лук	4
Яйца вкрутую	2

Способ приготовления:

- 1 Обработайте редис мооли спиральным ножом, используя лезвие **Лингвини**, и поместите в большую чашу.
- 2 Нарезьте соевый сыр на кубики по 2 см и поджарьте в оливковом масле при средней температуре.
- 3 Когда соевый сыр подрумянится, добавьте соус хойсин и продолжайте жарить до полного образования корочки. Отложите в сторону.
- 4 Нарезьте китайскую листовую капусту на крупные кусочки, а чеснок и имбирь на мелкие.
- 5 Мелко нарежьте грибы.
- 6 Поджарьте чеснок и имбирь в оливковом масле при средней температуре в течение двух - трех минут.
- 7 Добавьте овощной бульон и доведите до медленного кипения.

- 8 Добавьте грибы, соевый соус и пасту мисо и продолжайте готовить в течение 10 минут.
- 9 Добавьте спиральные гирлянды из редиса мооли и оставьте на огне в течение еще 3 - 5 минут.

Овсяные батончики с морковью и курагой



8 порции

Время: 45 минут

Ингредиенты:	
Морковь	2 крупные морковки
Масло	175 г
Мед	200 мл
Курага	125 г
Грецкие орехи	30 г
Овсяные хлопья	350 г

Способ приготовления:

- 1 Нагрейте духовку до 180°C. Выстелите квадратный противень (25 x 25 см) бумагой для выпечки и смажьте маслом.
- 2 Обработайте морковь спиральным ножом, используя лезвие **Лингвини**.
- 3 Растопите сливочное масло с медом в микроволновой печи или кастрюле.
- 4 Нарезьте курагу и орехи на кусочки и добавьте их к моркови с овсяными хлопьями.
- 5 Смешайте содержимое до образования однородной массы.
- 6 Разложите смесь ложкой на противень и ровно распределите по поверхности.
- 7 Поместите в духовку на 15 - 20 минут.
- 8 После того, как края слегка подрумянятся, выньте противень из духовки. Нарезьте горячую лепешку на 8 прямоугольников, затем оставьте до полного остывания.

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες, καθώς και την προστατευτική μεμβράνη από τις λεπίδες κοπής.
- **Προσέχετε διότι οι κωνικές λεπίδες και το άκρο της λεπίδας ωστήρα είναι πολύ αιχμηρά, να τα χειρίζεστε με προσοχή.**
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς προτού αφαιρέσετε το καπάκι.
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από την πρίζα:
 - προτού προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα,
 - όταν δεν χρησιμοποιείται,
 - πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα που παρέχεται.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε το για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζίνομηχανής σας.

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Πλύνετε τα μέρη: βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».


επεξήγηση συμβόλων


- ① ωστήρας με βοηθητική λεπίδα
- ② καπάκι με σωλήνα τροφοδοσίας
- ③ κώνος κοπής

 Σπαγκέτι (2 X 2 mm)

 Λινγκουίνι (2 X 4 mm)

 Ταλιατέλες (2 X 9 mm)

 Επίπεδη λεπίδα (Παπαρδέλες)
– το πλάτος της κορδέλας καθορίζεται από το πλάτος του τροφίμου

 Κυματιστό κόψιμο

- ④ βάση κώνου
- ⑤ σώμα

- Ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών» για το πώς μπορείτε να προμηθευτείτε πρόσθετους κώνους κοπής.

πώς να συναρμολογήσετε τον κόφτη λαχανικών σε σπιράλ

- 1 Εισαγάγετε τη βάση κώνου ④ στο σώμα της συσκευής ⑤.
- 2 Προσαρμόστε τον κώνο κοπής που θέλετε ③. Το καπάκι δεν μπορεί να τοποθετηθεί εάν η βάση του κώνου ή ο κώνος δεν εφαρμόζουν σωστά. Βεβαιωθείτε ότι ο κώνος είναι ευθυγραμμισμένος με τη βάση.
- 3 Προσαρμόστε το καπάκι ② και ευθυγραμμίστε το ▼ στο καπάκι με το |■ στο σώμα της συσκευής. Στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου το ▼ ευθυγραμμιστεί με το ■| ①.

πώς να χρησιμοποιείτε τον κόφτη λαχανικών σε σπιράλ

- Προτού προσαρμόσετε το εξάρτημα, αφαιρέστε το προστατευτικό πιτσιλίσματος.
- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής χαμηλής ταχύτητας ②.
 - 2 Κρατώντας το εξάρτημα στη θέση που φαίνεται στην εικόνα ③, τοποθετήστε το στην υποδοχή χαμηλής ταχύτητας και στρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του.
 - 3 Τοποθετήστε ένα μπουλ κάτω από τον κώνο κοπής.
 - 4 Κόψτε τα τρόφιμα έτσι ώστε να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας και στερεώστε τα στη λεπίδα που βρίσκεται στο κάτω άκρο του ωστήρα.
 - 5 Τοποθετήστε τον ωστήρα στο σωλήνα τροφοδοσίας, διασφαλίζοντας ότι η εγκοπή του ωστήρα ευθυγραμμίζεται με τη ράβδωση επάνω στο σωλήνα τροφοδοσίας.





6 Γυρίστε τον διακόπτη στη θέση Max ④ και κρατήστε τον ωστήρα στη θέση του για να σπρώξετε τα τρόφιμα μέσα στον σωλήνα τροφοδοσίας. **Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη.**

υποδείξεις και συμβουλές

- Να χρησιμοποιείτε τα λαχανικά σε σχήμα σπιράλ για να αντικαταστήσετε τα ζυμαρικά και τα νουντλς.
- Να χρησιμοποιείτε σφιχτά φρούτα και λαχανικά χωρίς κουκούτσια, σπόρους ή κεντρικό τμήμα που είναι κούφιο.
- Μην χρησιμοποιείτε μαλακά, ζουμερά ή παραγινωμένα τρόφιμα γιατί θα διαλυθούν κατά την κοπή σε σπιράλ.
- Επειδή πολλές σημαντικές βιταμίνες και θρεπτικά συστατικά περιλαμβάνονται στη φλούδα των φρούτων και των λαχανικών, να την αφαιρείτε μόνο εάν δεν είναι κατάλληλη για φάγωμα.
- Να επιλέγετε όσο το δυνατόν πιο ίσια λαχανικά.
- Να κόβετε την άκρη του τροφίμου έτσι ώστε να δημιουργείται μια επίπεδη επιφάνεια που θα σας βοηθά να το στερεώσετε στο άκρο του ωστήρα. Οι ανομοιόμορφες άκρες δυσκολεύουν τη στερέωση στο άκρο του ωστήρα και, ως εκ τούτου, το αποτέλεσμα δεν είναι ικανοποιητικό.
- Βεβαιωθείτε ότι η διάμετρος του τροφίμου είναι πάνω από 5 εκ., έτσι ώστε να μπορεί να στερεωθεί σωστά στο άκρο του ωστήρα.
- Όταν ολοκληρώσετε την κοπή σε σπιράλ, θα έχουν δημιουργηθεί κομμάτια σε σχήμα κώνου. Μπορείτε να τεμαχίσετε και να χρησιμοποιήσετε αυτά τα κομμάτια.
- Μαγειρέψτε ελαφρά σε ατμό, ζεματίστε, βράστε ή τηγανίστε τα τρόφιμα σε σπιράλ.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

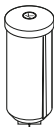
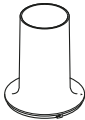



Τρόφιμα	✓	✓	✓	~	≡	Προετοιμασία Σχόλια
Μήλα	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιείτε μικρά μήλα (με διάμετρο ώστε να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας). Κόβετε επίπεδες τις άκρες. Δεν χρειάζεται να αφαιρείτε το κέντρο ή τα κουκούτσια, διότι θα συγκρατηθούν στο άκρο του ωστήρα.
						<ul style="list-style-type: none"> Τα μήλα κομμένα σπιράλ μαυρίζουν γρήγορα, γι' αυτό να τα χρησιμοποιείτε αμέσως ή να προσθέτετε χυμό λεμονιού. Χρησιμοποιούνται σε σαλάτες και επιδόρπια.
Παντζάρια	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Αφαιρείτε τα φύλλα. Δεν χρειάζεται να καθαρίζετε τα φρέσκα παντζάρια, απλώς να τα πλένετε πριν τα κόψετε σε σπιράλ.
						<ul style="list-style-type: none"> Τα μαγειρεμένα παντζάρια είναι πολύ μαλακά και δεν κόβονται σωστά σε σπιράλ. Καταναλώνονται ωμά σε σαλάτες.
Μίσχοι μπρόκολου	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Κόβετε τους μίσχους. Όταν μαγειρεύετε μπρόκολο, να κρατάτε τους μίσχους και να τους κόβετε σε σπιράλ.
Αγγούρι	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Κόβετε σε κομμάτια που χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Καρότα	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Επιλέγεται μεγάλα ίσια καρότα και κόβετε επίπεδες τις άκρες τους. Τα μαγειρεύετε ελαφρά σε ατμό, τα ζεματίζετε, τα βράζετε ή τα τηγανίζετε.
Σελινόριζα	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Καθαρίζετε και κόβετε σε κομμάτια που χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας. Τα μαγειρεύετε ελαφρά σε ατμό, τα ζεματίζετε, τα βράζετε ή τα τηγανίζετε.
Κολοκυθάκια	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Επιλέγεται μεγάλα ίσια κολοκυθάκια και κόβετε τις δύο άκρες. Τα μαγειρεύετε ελαφρά σε ατμό, τα ζεματίζετε, τα βράζετε ή τα τηγανίζετε.

Τρόφιμα						Προετοιμασία Σχόλια
Παστινάκη	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Επιλέγετε μεγάλες ίσιες παστινάκες και κόβετε τις δύο άκρες. • Τα μαγειρεύετε ελαφρά σε ατμό, τα ζεματίζετε, τα βράζετε ή τα τηγανίζετε.
Γογγύλι/ Ρέβα	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Καθαρίζετε και κόβετε σε κομμάτια που χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας. • Τα μαγειρεύετε ελαφρά σε ατμό, τα ζεματίζετε, τα βράζετε ή τα τηγανίζετε.
Κολοκύθα	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Χρησιμοποιείτε το μη βολβοειδές άκρο και αφαιρείτε το κούφιο κέντρο και τα σπόρια. • Καθαρίζετε και κόβετε σε κομμάτια που χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας. • Τα μαγειρεύετε ελαφρά σε ατμό, τα ζεματίζετε, τα βράζετε ή τα τηγανίζετε.
Γογγυλοκράμβη	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Καθαρίζετε και κόβετε σε κομμάτια που χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας. • Τα μαγειρεύετε ελαφρά σε ατμό, τα ζεματίζετε, τα βράζετε ή τα τηγανίζετε.
Κινέζικο ραπανάκι (νταϊκόν)	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Καθαρίζετε και κόβετε σε κομμάτια που χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας. • Καλή εναλλακτική λύση αντί για ρύζι.
Κολοκάσι	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Πλένετε και κόβετε σε κομμάτια που χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας. • Βάζετε μέσα σε νερό με λίγο χυμό λεμονιού αμέσως μετά την επεξεργασία για να μην μαυρίζουν.
Αχλάδια	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Επιλέγετε σφιχτά μικρά αχλάδια. • Κόβετε σε κομμάτια που χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας. • Τα αχλάδια κομμένα σπιράλ μαυρίζουν γρήγορα, γι' αυτό να τα χρησιμοποιείτε αμέσως ή να προσθέτετε χυμό λεμονιού. • Χρησιμοποιούνται σε σαλάτες και επιδόρπια.
Γλυκοπατάτες/ Πατάτες	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Πλένετε τη φλούδα. • Κόβετε σε κομμάτια που χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας • Τις βάζετε σε νερό αμέσως μετά την επεξεργασία για να μην μαυρίζουν.

φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Να χειρίζεστε με προσοχή τις κωνικές λεπίδες και τη λεπίδα ωστήρα – είναι εξαιρετικά αιχμηρά. Να χρησιμοποιείτε βούρτσα για το καθαρίσμα των λεπίδων.

- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε θα επηρεάσει τη γεύση του φαγητού. Για να αφαιρέσετε το αλλοιωμένο χρώμα, δοκιμάστε να τρίψετε με πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.

Αντικείμενο	Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων	Μην βυθίζετε σε νερό	Πλύσιμο στο χέρι	Σκούπισμα με υγρό πανί
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✗	✓	✗	✓

σώμα

- Σκούπιστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μην βυθίζετε σε νερό.
- Πλένετε τα αφαιρούμενα μέρη στο χέρι και μετά τα στεγνώνετε.
- Εναλλακτικά, μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών



- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή 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.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.




ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο κόφτης λαχανικών σε σπιράλ δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα. Το καπάκι δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Ελέγξτε εάν το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά.
Το καπάκι δεν εφαρμόζει.	Η βάση κώνου ή ο κώνος δεν έχουν εφαρμόσει σωστά.	Ελέγξτε εάν η βάση κώνου και ο κώνος έχουν τοποθετηθεί σωστά.
Μη ικανοποιητικό αποτέλεσμα.	Τα τρόφιμα είναι πολύ μαλακά ή ζουμερά. Τα τρόφιμα είναι πολύ στενά ή μικρά. Τα τρόφιμα δεν έχουν στερεωθεί σωστά στο άκρο του ωστήρα.	Να χρησιμοποιείτε σφιχτά φρούτα και λαχανικά χωρίς κουκούτσια, σπόρια ή το κεντρικό τμήμα που είναι κούφιο. Να επιλέγετε όσο το δυνατόν πιο ίσια τρόφιμα και να βεβαιώνετε ότι η διάμετρός τους είναι τουλάχιστον 5 εκ. Για καλύτερα αποτελέσματα Πάντα να στερεώνετε πρώτα τα τρόφιμα σωστά στο άκρο του ωστήρα. Στη συνέχεια να τα προσθέτετε στον σωλήνα τροφοδοσίας. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία σπρώχνοντας τα τρόφιμα με τον ωστήρα.
Τα κομμάτια κόβονται σε σχήμα μισοφέγγαρου αντί σπιράλ.	Η διάμετρος των τροφίμων που επεξεργάζεστε είναι υπερβολικά μικρή. Τα τρόφιμα περιστρέφονται μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.	Βεβαιωθείτε ότι η διάμετρος είναι μεγαλύτερη από το άκρο του ωστήρα. Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα παραμένουν σταθερά και δεν περιστρέφονται.
Τα τρόφιμα μαυρίζουν γρήγορα.	Ορισμένα τρόφιμα, όπως τα μήλα, τα αχλάδια και οι πατάτες, μαυρίζουν γρήγορα μετά την επεξεργασία.	Να τα χρησιμοποιείτε αμέσως μετά την επεξεργασία ή να τα βάζετε μέσα σε νερό. Προσθέστε χυμό λεμονιού στα φρούτα για να μην μαυρίσουν.

ΣΥΝΤΑΓЭС (οι λεπίδες  Σπαγκέτι και  Ταλιατέλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν και σε συνταγές όπου συνιστάται η λεπίδα  Λινγκουίνι).

Κολοκυθάκια σαλάτα

Μερίδες: 2 ως κύριο πιάτο/ 4 ως συνοδευτικό

Χρόνος: 5 λεπτά

Υλικά:	
Κολοκυθάκια	2
Κίτρινη πιπεριά (αφαιρέστε το κοτσάνι και τα σπόρια)	1
Κόκκινο κρεμμύδι (καθαρισμένο)	½ (Μέτριο – 150 γρ.)
κλωνάρι σέλερι	1

Εκτέλεση:

- 1 Κόψτε σε σπирάλ τα κολοκυθάκια με την **Επίπεδη Λεπίδα**.
- 2 Τεμαχίστε την πιπεριά, το κρεμμύδι και το σέλερι σε κομμάτια πάχους 3 χλστ.
- 3 Ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπολ.
- 4 Περιχύστε με το ντρέσινγκ που προτιμάτε.

Ταϊλανδέζικη σαλάτα «σπирάλ»



Μερίδες: 2 ως κύριο πιάτο/ 4 ως συνοδευτικό

Χρόνος: 10 λεπτά

Υλικά:	
Κινέζικο ραπανάκι (Ντσίκόν) (καθαρισμένο)	½ (30 εκ.)
Αγγούρι	2
Μάνγκο (καθαρισμένο και χωρίς κουκούτσι)	½
Φρέσκο κρεμμυδάκι	4
Για το γαρνίρισμα:	
Σουσάμι	4 κουτ. γλυκού
Αποξηραμένες γαρίδες (προαιρετικά)	4 κουτ. σούπας
Φρέσκο κόλιαντρο (τεμαχισμένο)	4 κουτ. σούπας

Εκτέλεση:

- 1 Κόψτε σε σπирάλ το αγγούρι και το κινέζικο ραπανάκι χρησιμοποιώντας τη **Λεπίδα Λινγκουίνι**.
- 2 Κόψτε το μάνγκο σε μικρούς κύβους και φιλοκόψτε τα φρέσκα κρεμμυδάκια.
- 3 Ανακατέψτε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μεγάλο μπολ.
- 4 Περιχύστε με το ντρέσινγκ που προτιμάτε και πασπαλίστε με το σουσάμι, τις αποξηραμένες γαρίδες και το φρέσκο κόλιαντρο.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Λιγκουίني παντζαριού και σέλερι με γαρίδες

Μερίδες: 2 ως κύριο πιάτο/ 4 ως συνοδευτικό
Χρόνος: 20 λεπτά

Υλικά:	
Ωμό παντζάρι	2
Σελινόριζα	½ (400 γρ.)
Μάραθος	½ βολβός
Για τη μαρινάδα:	
Λεμόνι	Χυμός από ½
Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο	5 κουτ. σούπας
Μαραθόσποροι	½ κουτ. γλυκού
Καρυκεύματα	Κατά προτίμηση
Για το γαρνίσιμα:	
Γαρίδες-τίγρης	20
Σπανάκι	200 γρ.

Εκτέλεση:

- 1 Καθαρίστε και κόψτε το επάνω και το κάτω μέρος των παντζαριών και της σελινόριζας.
- 2 Κόψτε σε σπιράλ το παντζάρι και τη σελινόριζα χρησιμοποιώντας τη **Λεπίδα Λιγκουίني**.
- 3 Βάλτε τα παντζάρια και τη σελινόριζα που έχετε κόψει σε σπιράλ σε ένα μεγάλο μπολ.
- 4 Αφαιρέστε το κέντρο και φιλοκόψτε τον μάραθο και προσθέστε τον στο μπολ.
- 5 Προσθέστε τον χυμό λεμονιού.
- 6 Τηγανίστε τα λαχανικά και τους μαραθόσπορους που έχετε καρυκεύσει σε ελαιόλαδο και μέτρια θερμοκρασία.
- 7 Μαγειρέψτε για 5 λεπτά, μετά προσθέστε τις γαρίδες και συνεχίστε το μαγείρεμα έως ότου ροδίσουν.
- 8 Προσθέστε το σπανάκι και ανακατέψτε καλά. Σερβίρετε.

Ελληνική σαλάτα «σπιράλ»



Μερίδες: 2 ως κύριο πιάτο/ 4 ως συνοδευτικό
Χρόνος: 10 λεπτά

Υλικά:	
Αγγούρι	2
Πράσινη πιπεριά (χωρίς σπόρια)	1
Κόκκινο κρεμμύδι (καθαρισμένο)	½
Ντοματάρια τσέρι	8
Μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι	50 γρ.
Φέτα	50 γρ.
Για το ντρέσινγκ:	
Κραμβέλαιο	4 κουτ. σούπας
Ξύδι από λευκό κρασί	3 κουτ. σούπας
Ρίγανη	1 κουτ. σούπας
Κάπαρη	1 κουτ. σούπας
Καρυκεύματα	Κατά προτίμηση

Εκτέλεση:

- 1 Κόψτε σε σπιράλ το αγγούρι με την **Επίπεδη Λεπίδα** και βάλτε το σε ένα μπολ.
- 2 Κόψτε την πιπεριά και το κρεμμύδι σε φέτες πάχους 3 χλστ.
- 3 Κόψτε τις ντομάτες στη μέση και τη φέτα σε κύβους 1 εκ.
- 4 Τοποθετήστε τα υλικά σε ένα μπολ.

Για το ντρέσινγκ

- 1 Χτυπήστε ελαφρά το λάδι και το ξύδι με ένα πιρούνι.
- 2 Φιλοκόψτε τα μυρωδικά και προσθέστε τα μαζί με την κάπαρη και τα καρυκεύματα στο λάδι.
- 3 Προσθέστε το ντρέσινγκ στο μπολ και αφήστε τα υλικά να μαριναριστούν σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά προτού σερβίρετε.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ράμεν με νουντλς από κινέζικο ραπανάκι και μανιτάρια σιτάκε

👤4

Μερίδες: 4

Χρόνος: 20 λεπτά

Υλικά:	
Κινέζικο ραπανάκι (νταϊκόν) (καθαρισμένο)	½ (500 γρ.)
Ελαιόλαδο	4 κουτ. σούπας
Τόφου	250 γρ.
Σάλτσα χοϊσίν	1 κουτ. σούπας
Κινέζικο λάχανο	1 – 2 τεμάχια
Μανιτάρια σιτάκε	150 γρ.
Σκόρδο (καθαρισμένο)	2 σκελίδες
Τζίντζερ (καθαρισμένο)	Κομμάτι 2 εκ.
Πάστα μίσο	1 κουτ. σούπας
Σάλτσα σόγιας	2 κουτ. σούπας
Ζυμός λαχανικών	1 λίτρο
Για το γαρνίρισμα	
Φρέσκο κρεμμυδάκι	4
Αβγά βραστά σφιχτά	2

Εκτέλεση:

- Κόψτε σε σπιράλ το κινέζικο ραπανάκι χρησιμοποιώντας τη **Λεπίδα λινγκουίνι** και τοποθετήστε το σε ένα μεγάλο μπολ.
- Κόψτε το τόφου σε κύβους 2 εκ. και τηγανίστε σε ελαιόλαδο και μέτρια θερμοκρασία.
- Μόλις ροδίσει το τόφου, προσθέστε τη σάλτσα χοϊσίν και μαγειρέψτε έως ότου πάρει ομοιόμορφο χρώμα. Αφήστε το στην άκρη.
- Κόψτε το κινέζικο λάχανο σε χοντρά κομμάτια και ψιλοκόψτε το σκόρδο και το τζίντζερ.
- Κόψτε τα μανιτάρια σε λεπτές φέτες.
- Τηγανίστε το σκόρδο και το τζίντζερ σε ελαιόλαδο και μέτρια θερμοκρασία για μερικά λεπτά.
- Προσθέστε το ζωμό και αφήστε να σιγοβράσουν.
- Προσθέστε τα μανιτάρια, τη σόγια και την πάστα μίσο και μαγειρέψτε για 10 λεπτά.
- Προσθέστε το κινέζικο ραπανάκι που έχετε κόψει σε σπιράλ και μαγειρέψτε για 3-5 λεπτά ακόμα.

Μπάρες φλάπτζακ με καρότα και βερίκοκο 🍷4

Μερίδες: 8

Συνολικός χρόνος: 45 λεπτά

Υλικά:	
Καρότο	2 μεγάλα
Βούτυρο	175 γρ.
Μέλι	200 ml
Αποξηραμένα βερίκοκα	125 γρ.
Καρύδια	30 γρ
Πόριτζ βρώμης	350 γρ.

Εκτέλεση:

- Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C. Στρώστε με αντικολλητικό χαρτί και αλείψτε με λάδι ένα τετράγωνο ταψί (25 x 25 εκ.).
- Κόψτε σε σπιράλ τα καρότα με τη **Λεπίδα λινγκουίνι**.
- Λιώστε το βούτυρο με το μέλι στο φούρνο μικροκυμάτων ή σε κατσαρόλα.
- Κόψτε τα βερίκοκα και τα καρύδια και προσθέστε τα στα καρότα και τη βρώμη.
- Ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά μαζί μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Αδειάστε το μείγμα με κουτάλι στο ταψί και απλώστε το ομοιόμορφα.
- Ψήστε στο φούρνο για 15-20 λεπτά.
- Μόλις το φλάπτζακ γίνει χρυσαφί στις άκρες, βγάλτε το ταψί από το φούρνο. Κόψτε το φλάπτζακ σε 8 παραλληλόγραμμα κομμάτια ενώ είναι ακόμα ζεστό και αφήστε το να κρυώσει εντελώς.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky a ochrannú fóliu z rezacích čepelí.
- **Čepele rezacieho kužela a pomocná čepel' na konci posúvača sú veľmi ostré, takže s nimi manipulujte veľmi opatrne.**
- Zariadenie vypnite, počkajte, kým sa čepele úplne nezastavia a až potom vyberte veko.
- Zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete:
 - pred zakladaním alebo vyberaním jeho súčastí,
 - keď ho nepoužívate,
 - pred čistením.
- Nikdy netlačte potraviny nadol plniacou trubicou prstami. Vždy na to používajte len dodaný posúvač.
- Nikdy nepoužívajte toto príslušenstvo, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je zapnuté.
- Nesprávne používanie tohto príslušenstva môže spôsobiť zranenie.
- Nikdy nepoužívajte neschválené príslušenstvo.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.


pred prvým použitím

Umyte súčasti: prečítajte si časť „ošetrovanie a čistenie“.


legenda

- ① posúvač s pomocnou čepeľou
- ② veko s plniacou trubicou
- ③ rezací kužeľ

 2 špagety (2 x 2 mm)

 4 Linguine (2 x 4 mm)

 9 Tagliatelle (2 x 9 mm)



 plochú čepeľ (Pappardelle)
– šírku prúžka určuje šírka potraviny

 vlnkovaný rez

- ④ držiak kužeľa
- ⑤ teleso

- Ak budete chcieť získať ďalšie rezacie kužele, prečítajte si informácie v časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“.

montáž špiralizéra






- 1 Vložte držiak kužeľa ④ do telesa ⑤.
- 2 Založte žiaduci rezací kužeľ ③. Veko nemožno založiť, ak držiak kužeľa a kužeľ nie sú založené správne. Kužeľ musí byť založený v jednej rovine s držiakom.
- 3 Založte veko ② tak, aby symbol ▼ na ňom lícoval so symbolom  na telese. Otáčajte vekom v smere hodinových ručičiek, kým symbol ▼ nebude lícovať so symbolom  ①.

používanie špiralizéra

- Pred založením tohto príslušenstva vyberte zostavu krytu proti vyšplechovaniu.
- 1 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť ②.
 - 2 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii ③, založte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
 - 3 Pod rezací kužeľ umiestnite nádobu.
 - 4 Potraviny nakrájajte tak, aby sa zmestili do plniacej trubice a aby sa dobre zachytili o čepeľ, ktorá sa nachádza na konci posúvača.
 - 5 Posúvač vložte do plniacej trubice tak, aby drážka na ňom lícovala s výčnelkom v plniacej trubici.
 - 6 Zariadenie zapnite na maximálnu rýchlosť ④ a posúvač držte v pozícii, aby ste ním usmerňovali potraviny nadol plniacou trubicou. **Nepoužívajte však na to nadmernú silu.**
- rady a tipy**
- Špirálovito nakrájanú zeleninu používajte ako náhradu cestovín a rezancov.
 - Používajte tvrdšie ovocie a tvrdšiu zeleninu bez kôstok, jadierok a dutého stredy.
 - Nepoužívajte mäkké, šľavnaté a prezreté potraviny, lebo také sa pri tomto type spracovávaní rozpadnú.
 - Množstvo dôležitých vitamínov a živín sa nachádza v šupke ovocia a zeleniny, takže ju odstraňujte len vtedy, ak je nejudlá.
 - Vyberajte čo najrovnejšie kusy zeleniny.

- Konce potravín odrezávajú naplocho, aby sa potraviny dobre zachytili o koniec posúvača. Nerovnomerné konce potravín sťažia ich zachytenie o koniec posúvača, čo spôsobí horšie výsledky.
- Priemer potravín musí byť viac než 5 cm, aby sa dobre zachytili o koniec posúvača.
- Na konci špiralizovania vám zostanú koncové kúsky potravín, ktoré budú kužeľového tvaru. Možno ich nakrájať a použiť.
- Špirálovito nakrájané potraviny možno zľahka dusiť na pare, blanširovať, variť alebo smažiť.

Tabuľka odporúčaného používania


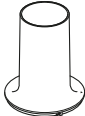



Potravina						Priprava Poznámky
Jablká	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Používajte malé jablká (s priemerom, ktorý sa zmestí do plniacej trubice). • Konce odrežte naplocho. • Netreba odstraňovať stred ani jadierka, lebo stred zostane na konci posúvača. • Špirálovito nakrájané jablká rýchlo zhnednú, takže ich skonzumujte hneď alebo do nich pridajte citrónovú šťavu. • Možno pridávať do šalátov a dezertov.
Cvikla	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Odstráňte listy. • Čerstvú cviklu netreba šúpať. Pred špiralizovaním ju stačí umyť. • Varená cvikla nie je na špiralizovanie vhodná, lebo je príliš mäkká. • Surovú cviklu možno pridávať do šalátov.
Brokolicové stopky	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Odrežte koniec stopiek. • Pri varení brokolice nevyhadzujte stopky, ale ich našpiralizujte.
Uhorka	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Nakrájajte na kusy, ktoré sa zmestia do plniacej trubice.
Mrkva	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Vyberte väčšie rovné kusy a odrežte konce naplocho. • Možno zľahka dusiť na pare, blanširovať, variť alebo smažiť.
Zeler	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Ošúpte a nakrájajte na kusy, ktoré sa zmestia do plniacej trubice. • Možno zľahka dusiť na pare, blanširovať, variť alebo smažiť.

Potravina						Priprava Poznámky
Cukety	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Vyberte väčšie rovné kusy a odrežte z nich obidva konce. • Možno zľahka dusiť na pare, blanširovať, variť alebo smažiť.
Pastrnák	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Vyberte väčšie rovné kusy a odrežte z nich obidva konce. • Možno zľahka dusiť na pare, blanširovať, variť alebo smažiť.
Swede/biela repa	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Ošúpte a nakrájajte na kusy, ktoré sa zmestia do plniacej trubice. • Možno zľahka dusiť na pare, blanširovať, variť alebo smažiť.
Tekvica muškátová	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Použite nekupolovitý koniec bez dutého stredu a jadierok. • Ošúpte a nakrájajte na kusy, ktoré sa zmestia do plniacej trubice. • Možno zľahka dusiť na pare, blanširovať, variť alebo smažiť.
Kaleráb	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Ošúpte a nakrájajte na kusy, ktoré sa zmestia do plniacej trubice. • Možno zľahka dusiť na pare, blanširovať, variť alebo smažiť.
Biela reďkovka (Daikon)	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Ošúpte a orežte, aby sa zmestila do plniacej trubice. • Dobrá alternatíva ryže.
Jeruzalemské artičoky	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Umyte a orežte, aby sa zmestili do plniacej trubice. • Hneď po spracovaní ich vložte do vody s malým množstvom citrónovej šťavy, aby ste zabránili ich nežiaducemu sfarbeniu.
Hrušky	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Vyberte pevné malé hrušky. • Nakrájajte na kusy, ktoré sa zmestia do plniacej trubice. • Špirálovito nakrájané hrušky rýchlo zhnednú, takže ich skonzumujte hneď alebo do nich pridajte citrónovú šťavu. • Možno pridávať do šalátov a dezertov.
Sladké zemiaky/zemiaky	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Umyte šupku. • Nakrájajte na kusy, ktoré sa zmestia do plniacej trubice. • Hneď po spracovaní ich vložte do vody, aby ste zabránili ich nežiaducemu sfarbeniu.

ošetrovanie a čistenie

- Pred čistením tohto zariadenia ho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- S rezacími kuželmi a posúvačom manipulujte opatrne, lebo ich čepele sú mimoriadne ostré. Na čistenie čepelí používajte kefku.

- Niektoré potraviny môžu zafarbiť plast. Toto je úplne normálny jav, ktorý ho nepoškodí ani neovplyvní chuť pripravovanej potravy. Zafarbenie odstráňte handričkou namočenou do rastlinného oleja.

Súčasť	Vhodná na umývanie v umývačke riadu	Neponárať do vody	Ručné umývanie	Čistiť zvlhčenou utierkou
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

teleso

- Utierajte vlhkou handričkou a potom osušte.
- Neponárajte do vody.

- Odnímateľné súčasti umývajte ručne a potom ich osušte.
- Eventuálne ich možno umývať aj v umývačke riadu.

servis a starostlivosť o zákazníkov



- Ak pri používaní tohto príslušenstva narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „riešenie problémov“ v príručke alebo 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.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)




Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

riešenie problémov

Problém	Pričina	Riešenie
Špiralizér nefunguje.	Chýba napájanie. Veko nie je správne zaistené.	Skontrolujte, či je zapojený do elektrickej siete. Skontrolujte, či je veko správne založené.
Veko nemožno založiť.	Nie je správne založený držiak kužela alebo kužel.	Skontrolujte, či je správne založený držiak kužela a kužel.
Slabé výsledky.	Potravina je príliš mäkká alebo šŕavnatá. Potravina je príliš úzka alebo malá. Potravina nie je dobre zachytená o koniec posúvača.	Používajte pevné kusy ovocia a zeleniny bez kôstok, jadierok a dutého stredy. Vyberajte čo najrovnejšie kusy potravín s priemerom aspoň 5 cm. Pre najlepšie výsledky Vždy najprv dobre zachyťte potravinu o koniec posúvača. Potom vložte do plniacej trubice. Zapnite pri súčasnom usmerňovaní potraviny posúvačom.
Namiesto špirál dochádza k produkcii kusov tvaru polmesiaca.	Priemer spracovávanej potraviny je príliš malý. Dochádza k rotácii potraviny v plniacej trubici.	Priemer potraviny musí byť väčší, než je koniec posúvača. Potravina musí byť pevne zachytená, aby sa netočila.
Potravina rýchlo hnedne.	Niektoré potraviny, ako sú jablká, hrušky a zemiaky, po spracovaní rýchlo hnednú.	Používajte ich hneď po spracovaní alebo ich vložte do vody. Hnednutiu ovocia možno zabrániť pridaním citrónovej šťavy.

recepty (Čepele na špagety  2) a Tagliatelle  9) možno používať aj pri receptoch, ktoré odporúčajú použitie čepele na Linguine  4.)

Cuketový šalát

Porcie: 2 ako hlavné jedlo/4 ako prílohy
Čas prípravy: 5 minút

Zložky:	
Cuketa	2
Žltá paprika (bez stopky a jadierok)	1
Červená cibuľa (ošúpaná)	½ (stredná veľkosť – 150 g)
Zeler	1 stopka

Postup:

- 1 Pomocou **plochej čepele** našpiralizujte cukety.
- 2 Nakrájajte papriku, cibuľu a stopku zelera na plátky hrubé 3 mm.
- 3 Všetky zložky zmiešajte v nádobe.
- 4 Pokryte dresingom podľa vlastného výberu.

Thajský špirálový šalát

Porcie: 2 ako hlavné jedlo/4 ako prílohy
Čas prípravy: 10 minút

Zložky:	
Biela reďkovka (Daikon) (ošúpaná)	½ (30 cm)
Uhorka	2
Mango (ošúpané a zbavené kôstky)	½
Jarná cibuľka	4
Na ozdobenie:	
Sezamové semienka	4 ČL
Sušené krevety (voliteľné)	4 PL
Čerstvý koriander (nasekaný)	4 PL

Postup:

- 1 Pomocou čepele na **Linguine** našpiralizujte uhorku a bielu reďkovku.
- 2 Nakrájajte mango na malé kocky a nasekajte jarnú cibuľku.
- 3 Všetky zložky zmiešajte vo veľkej mise.
- 4 Pokryte dresingom podľa vlastného výberu a posypte sezamovými semienkami, sušenými krevetami a čerstvým koriandrom.

recepty

Cviklovo-zelerový šalát

Linguine s garnátni

Porcie: 2 ako hlavné jedlo/4 ako prílohy

Čas prípravy: 20 minút

Zložky:	
Surová cvikla	2
Zeler	½ (400 g)
Fenikel	½ hľuzy
Na marinádu:	
Citrón	šťava z ½
Extra panenský olivový olej	5 PL
Feniklové semienka	½ ČL
Korenie	Na dochutenie
Na ozdobenie:	
Tigrie garnáty	20
Špenát	200 g

Postup:

- 1 Ošúpte cviklu a zeler a odstráňte z nich hornú a spodnú časť.
- 2 Cviklu a zeler našpiralizujte pomocou čepele na **Linguine**.
- 3 Špirálovito nakrájané kusy cvikly a zeleru vložte do veľkej misy.
- 4 Z fenikla odstráňte jadro, jemne ho nasekajte a pridajte do misy.
- 5 Pridajte citrónovú šťavu.
- 6 Zeleninu, feniklové semienka a korenie opražte na olivovom oleji pri strednej teplote.
- 7 Varte 5 minút, potom pridajte garnáty a varte, kým nezružovejú.
- 8 Pridajte špenát a dôkladne zmiešajte. Podávajte.

Grécky špirálový šalát

Porcie: 2 ako hlavné jedlo/4 ako prílohy

Čas prípravy: 10 minút

Zložky:	
Uhorky	2
Zelená paprika (zbavená semienok)	1
Červená cibuľa (ošúpaná)	½
Čerešňové paradajky	8
Čierne odkôstkované olivy	50 g
Syr feta	50 g
Dressing:	
Repkový olej	4 PL
Biely vínny ocot	3 PL
Oregano	1 PL
Kapara	1 PL
Korenie	Na dochutenie

Postup:

- 1 Pomocou **plochej čepele** našpiralizujte uhorku a vložte ju do misy.
- 2 Papriku a cibuľu nakrájajte na plátky hrubé 3 mm.
- 3 Paradajky prekrojíte na polovice a syr feta nakrájajte na 1 cm kocky.
- 4 Zložky vložte do misy.

Dressing:

- 1 Olej a ocot spolu jemne vyšľahajte pomocou vidličky.
- 2 Bylinky jemne nasekajte a spolu s kaparou a korením ich pridajte k oleju.
- 3 Dressing pridajte do misy a celú zmes pred podávaním marinujte 30 minút pri izbovej teplote.

recepty

Rezance z bielej reďkovky a ramen s hubami Shiitake

4

Porcie: 4

Čas prípravy: 20 minút

Zložky:	
Biela reďkovka (Daikon) (ošúpaná)	½ (500 g)
Olivový olej	4 PL
Tofu	250 g
Omáčka hoisin	1 PL
Čínska kapusta	1 – 2 hlávky
Huby Shiitake	150 g
Cesnak (ošúpaný)	2 strúčiky
Zázvor (ošúpaný)	2 cm kus
Pasta miso	1 PL
Sójová omáčka	2 PL
Zeleninový vývar	1 liter
Na ozdobenie:	
Jarná cibuľka	4
Vajcia uvarené natvrdo	2

Postup:

- 1 Pomocou čepele na **Linguine** našpiralizujte bielu reďkovku a vložte ju do veľkej misy.
- 2 Tofu nakrájajte na 2 cm kocky a opečte v olivovom oleji pri strednej teplote.
- 3 Keď tofu zhnedne, pridajte omáčku hoisin a varte, kým nebude úplne obalené v omáčke. Odstavte.
- 4 Nahrubo nasekajte čínsku kapustu a najemno cesnak a zázvor.
- 5 Huby nakrájajte najemno.
- 6 Cesnak a zázvor pražte niekoľko minút na olivovom oleji pri strednej teplote.
- 7 Pridajte vývar a priveďte do mierneho varu.
- 8 Pridajte huby, sójovú omáčku a pastu miso a varte 10 minút.
- 9 Pridajte špirálovito nakrájanú bielu reďkovku a varte ďalších 3 – 5 minút.

Mrkvové a marhuľové tyčinky

4

Porcie: 8

Čas prípravy: 45 minút

Zložky:	
Mrkva	2 veľké
Maslo	175 g
Med	200 ml
Sušené marhule	125 g
Vlašské orechy	30 g
Ovsené vločky	350 g

Postup:

- 1 Rúru predhrejte na 180 °C. Pekáč v tvare štvorca (25 × 25 cm) vyložte papierom a vymastite.
- 2 Pomocou čepele na **Linguine** našpiralizujte mrkvy.
- 3 V mikrovlnnej rúre alebo na panvici roztopte maslo s medom.
- 4 Nakrájajte marhule a orechy a pridajte ich k mrkve s ovsenými vločkami.
- 5 Všetko spolu miešajte, kým sa všetky zložky dôkladne nespoja.
- 6 Zmes pomocou lyžice preneste na pekáč a rozotierajte ju po celej ploche, kým nebude mať rovnomernú hrúbku.
- 7 Pečte v rúre 15 – 20 minút.
- 8 Keď bude zmes na okrajoch jemne sfarbená do zlatista, pekáč vyberte z rúry. Ešte zahorúca zmes rozkrájajte na 8 tyčienok a nechajte ich úplne vychladnúť.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку і будь-які ярлики, включаючи захисну плівку на ріжучих лезах.
- **Обережно поведіться з насадками і лезом штовхача, оскільки вони дуже гострі.**
- Перед зняттям кришки вимкніть прилад і дочекайтеся, доки ножі повністю зупиняться.
- Вимикайте і від'єднуйте прилад з розетки:
 - перед встановленням або зняттям деталей;
 - коли він не використовується;
 - перед очищенням.
- Ніколи не штовхайте шматки продукту пальцями у завантажувальну трубку. Завжди користуйтеся штовхачем з комплекту.
- Ніколи не використовуйте пошкоджені насадки. Подбайте про те, щоб його перевірили і відремонтували, див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду.
- Неправильне використання насадок може призвести до травми.
- Ніколи не використовуйте прилад разом з неоригінальними деталями.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Див. посібник з експлуатації кухонної машини, щоб ознайомитися з додатковими попередженнями щодо дотримання техніки безпеки.


- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

Промийте деталі: підrobці дивись в розділі «Догляд та очищення».


покажчик


- ① штовхач з лезом для утримання
- ② кришка з завантажувальною трубкою
- ③ ріжуча насадка

 2 Для спагеті (2 X 2 мм)

 4 Для лінгвіні (2 X 4 мм)

 9 Для тальятелле (2 X 9 мм)

 3 З плоским лезом (для паппарделле) — ширина стрічки визначається шириною продукту



 Нарізання фігурними шматочками

- ④ тримач насадки
- ⑤ корпус

- Інформацію про те, як отримати додаткові насадки, наведено у розділі «Обслуговування та ремонт».

Збирання приладу для спірального нарізання

- 1 Вставте тримач конуса ④ в корпус ⑤.
- 2 Встановіть потрібну ріжучу насадку ③. Кришка не стане на місце, якщо тримач насадки або насадка встановлені неправильно. Переконайтеся, що край насадки розташований на одному рівні з тримачем.

- 3 Вставте кришку ② та сумістіть ▼ на кришці з  на корпусі. Поверніть за годинниковою стрілкою, доки ▼ не суміститься з  ①.

Використання приладу для спірального нарізання

- Перед встановленням насадки зніміть пристрій для захисту від розбризкування.
- 1 Підніміть кришку низькошвидкісного приводу ②.
 - 2 Встановіть насадку у положенні, показаному на малюнку ③, на низькошвидкісний привід та поверніть, щоб зафіксувати її на місці.
 - 3 Покладіть чашу під різальний конус.
 - 4 Поріжте продукт на шматки, які можуть пройти крізь завантажувальну трубку і закріпіть один шматок на лезі штовхача.
 - 5 Вставте штовхач у трубку таким чином, щоб канавка штовхача збігалася з виступом в середині трубки.
 - 6 Увімкніть пристрій, повернувши регулятор в положення Макс. ④, і утримуйте штовхач таким чином, щоб спрямовувати продукти по завантажувальній трубці. **Не застосовуйте надмірні зусилля.**

Рекомендації та поради

- Використовуйте спірально нарізані овочі замість макаронів чи локшини.
- Використовуйте тверді фрукти і овочі без кісточок, насіння і порожнин в середині.
- Не використовуйте м'які, соковиті або перезрілі фрукти чи овочі, оскільки вони будуть розвалюватися під час нарізання.

- Шкіра фруктів і овочів містить багато важливих вітамінів і поживних речовин, тому знімайте тільки неїстівну шкурку.
- Вибирайте найпряміші овочі чи фрукти
- Рівно відріжайте кінчик шматка, щоб він був плоским і міцно тримався на лезі штовхача. Нерівний кінчик важко міцно закріпити на штовхачі, що погіршить нарізання.
- Переконайтеся в тому, що діаметр шматка більш 5 см і він був надійно закріплений на кінці штовхача.
- Після обробки в приладі у вас зазвичай залишається невеликий шматок з конічним кінчиком. Такі залишки продукту можна нарізати вручну або використати у іншій страві.
- Злегка обробіть на парі, відваріть або підсмажте продукти.

Рекомендована схему використання





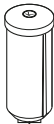
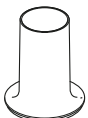



Види продуктів						Підготовка Коментарі
Яблука	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте невеликі яблука (діаметр яблука повинен співпадати з діаметром завантажувальної трубки). Обріжте рівно з одного боку. Не треба видаляти середину яблука чи його насіння, оскільки вони залишаться на кінчику штовхача. Оброблені яблука швидко змінюють колір, тому їх слід негайно використати чи додати лимонний сік. Можна додавати до салатів або десертів.
Буряк	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Видаліть листя. Не треба знімати шкурку зі свіжого буряку, просто вимийте його перед нарізанням. Варений буряк занадто м'який і не підходить для спірального нарізання. Можна додавати до салатів.
Стебла броколі	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Обріжте кінчик стебла. При приготуванні броколі залиште стебла і спірально наріжте їх.
Огірок	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Поріжте таким чином, щоб шматки могли пройти крізь завантажувальну трубку.
Морква	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Виберіть велику пряму моркву і обріжте рівно з одного боку. Трошки обробіть на парі, бланшуйте, відваріть або обсмажте моркву.
Селера	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Очистіть і поріжте таким чином, щоб шматки могли пройти крізь завантажувальну трубку. Трошки обробіть на парі, бланшуйте, відваріть або обсмажте моркву.
Кабачки	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Виберіть великі прямі кабачки, відріжте верхню і нижню частину. Трошки обробіть на парі, бланшуйте, відваріть або обсмажте моркву.
Пастернак	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Виберіть великі прямі стебла пастернаку і відріжте верхню і нижню частину. Трошки обробіть на парі, бланшуйте, відваріть або обсмажте моркву.

Види продуктів						Підготовка Коментарі
Бруква/ріпа	✗	✓	✓	✗	✗	• Очистіть і поріжте таким чином, щоб шматки могли пройти крізь завантажувальну трубку.
						• Трошки обробіть на парі, бланшуйте, відваріть або обсмажте моркву.
Мускатний гарбуз	✓	✓	✓	✓	✓	• Використовуйте менший край гарбуза без полого центру і насіння.
						• Очистіть і поріжте таким чином, щоб шматки могли пройти крізь завантажувальну трубку.
Кольрабі	✗	✓	✗	✗	✗	• Трошки обробіть на парі, бланшуйте, відваріть або обсмажте моркву.
						• Очистіть і поріжте таким чином, щоб шматки могли пройти крізь завантажувальну трубку.
Дайкон	✓	✓	✓	✓	✓	• Очистіть і поріжте таким чином, щоб шматки могли пройти крізь завантажувальну трубку.
						• Може бути гарною заміною рису.
Топінамбур	✗	✓	✗	✗	✗	• Помийте і поріжте таким чином, щоб шматки могли пройти крізь завантажувальну трубку.
						• Покладіть у воду з невеликою кількістю лимонного соку відразу після обробки, щоб запобігти знебарвленню.
Груші	✗	✓	✓	✓	✓	• Виберіть невеликі тверді груші.
						• Поріжте таким чином, щоб шматки могли пройти крізь завантажувальну трубку.
Солодка картопля / картопля	✗	✓	✓	✓	✓	• Оброблені груші швидко змінюють колір, тому їх слід негайно використати чи додати лимонний сік.
						• Можна додавати до салатів або десертів.
Солодка картопля / картопля	✗	✓	✓	✓	✓	• Вимийте ззовні.
						• Поріжте таким чином, щоб шматки могли пройти крізь завантажувальну трубку.
						• Покладіть в воді відразу після обробка, щоб зупинити зміну кольору.

Догляд та очищення

- Завжди вимикайте і від'єднуйте прилад від мережі перед очищенням.
- Обережно поводьтеся з насадками і лезом на штовхачі, оскільки вони надзвичайно гострі. Для очищення лез користуйтеся щіткою.

- Деякі продукти можуть пофарбувати пластик. Це нормально, не завдає шкоди пластмасі і не впливає на смак їжі. Протирання поверхні тканиною, змоченою в рослинній олії, допоможе позбавитися знебарвлення.

Деталь	Підходить для миття в посудомийній машині 	Не занурюйте у воду 	Ручне миття 	Протерти вологою тканиною 
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✗	✓	✗	✓

корпус

- Протріть вологою тканиною і висушіть.
- Не занурюйте у воду.
- Промийте знімні деталі вручну, а потім ретельно їх висушіть.
- Також їх можна мити у посудомийній машині.

Обслуговування та ремонт






- У разі виникнення проблем з експлуатацією насадки, перш ніж телефонувати у відділ технічної підтримки, перегляньте розділ «Усунення несправностей» в посібнику або на сайті 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.
- Спроековано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги. Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Пристрій для спірального нарізання не працює.	Немає живлення. Кришка не зафіксована.	Перевірте, чи увімкнений прилад в розетку. Перевірте, чи правильно встановлена кришка.
Не вдається встановити кришку.	Тримач насадки або насадка встановлені не правильно.	Перевірте, чи правильно встановлений тримач насадки або насадка.
Незадовільний результат обробки.	Продукт занадто м'який або соковитий. Продукт дуже вузький або маленький. Продукт не надійно прикріплений на кінці штовхача.	Використовуйте тверді фрукти і овочі без кісточок, насіння і порожнин в середині. Вибирайте найпряміші овочі чи фрукти діаметром не менше 5 см. Для отримання найкращих результатів Завжди надійно прикріплюйте продукти до нижнього кінця штовхача. Потім помістіть у завантажувальну трубку. Увімкніть пристрій, спрямовуючи при цьому продукти штовхачем.
Шматки у вигляді півмісяця замість спіралей.	Шматки занадто маленького діаметру. Продукт обертається у завантажувальній трубці.	Діаметр шматка повинен бути більшим за діаметр кінчика штовхача. Переконайтеся, що продукт утримується у стійкому положенні і не обертається.
Продукти швидко змінюють колір.	Деякі продукти, такі як яблука, груші і картопля, швидко стають коричневими після обробки.	Використовуйте їх одразу після обробки або покладіть у воду. Додавання лимонного соку допоможе залишити колір фруктів незмінним.

Рецепти (насадки для спагеті  і тальятелле  також можна використовувати там, де в рецептах рекомендовано використовувати наладку для лінгвіні .

Салат з цукіні

Порція: 2 основні порції / 4 порції гарніру

Час: 5 хвилин

Інгредієнти:	
Цукіні	2
Жовтий перець (видаліть середину і насіння)	1
Червона цибуля (очищена)	½ (середня — 150 г)
Селера	1 стебло

Приготування:

- 1 Спірально наріжте кабачок за допомогою **Насадки з плоским лезом**.
- 2 Наріжте перець, цибулю і селеру скибочками завтовшки 3 мм.
- 3 Змішайте всі інгредієнти в мисці.
- 4 Прикрасьте салат на свій смак.

Тайський спіральний салат

Порція: 2 основні порції / 4 порції гарніру

Час: 10 хвилин

Інгредієнти:	
Дайкон (очищений)	½ (30 см)
Огірок	2
Манго (очищений і без кісточки)	½
Зелена цибуля	4
Для оформлення:	
Насіння кунжуту.	4 ч.л.
Сушені креветки (за бажанням)	4 ст.л.
Свіжий коріандр (рублений)	4 ст.л.

Приготування:

- 1 Спірально наріжте огірок і дайкон за допомогою **Насадки для лінгвіні**.
- 2 Поріжте манго дрібними кубиками і наріжте зелену цибулю.
- 3 Змішайте всі інгредієнти у великій мисці.
- 4 Прикрасьте салат на свій смак і додайте насіння кунжуту, сушені креветки і свіжий коріандр.

Рецепти

Лінгвіні з буряку і селери з креветками

Порція: 2 основні порції / 4 порції гарніру
Час: 20 хвилин

Інгредієнти:	
Сирий буряк	2
Селера	½ (400 г)
Фенхель	½ цибулини
Для маринаду:	
Лимон	Сік ½ лимону
Оливкова олія першого віджиму	5 ст.л.
Насіння фенхелю	½ ч.л.
Приправа	Для смаку
Для оформлення	
Тигрові креветки	20
Шпинат	200 г

Приготування:

- 1 Очистіть і обріжте верхню і нижню частину буряка і селери.
- 2 Спірально поріжте буряк і селеру з допомогою **Насадки для лінгвіні**.
- 3 Покладіть спірально нарізаний буряк і селеру в велику миску.
- 4 Видаліть серцевину і дрібно нарізати фенхель і додати в миску.
- 5 Додайте лимонний сік.
- 6 Обсмажте овочі, насіння фенхелю і приправи на оливковій олії на середньому вогні.
- 7 Через 5 хвилин додайте креветки і підсмажте, щоб креветки стали рожевими.
- 8 Додайте шпинат і ретельно перемішайте. Подайте на стіл.

Спіральний грецький салат

Порція: 2 основні порції / 4 порції гарніру
Час: 10 хвилин

Інгредієнти:	
Огірок	2
Зелений перець (без насіння)	1
Червона цибуля (очищена)	½
Помідори черрі	8
Чорні оливки без кісточок	50 г
Бринза	50 г
Для прикрашення:	
Рапсове масло	4 ст.л.
Білий винний оцет	3 ст. л.
Орегано	1 ст.л.
Каперси	1 ст.л.
Приправа	Для смаку

Приготування:

- 1 Спірально наріжте огірок за допомогою **Насадки з плоским лезом** і покладіть в миску.
- 2 Наріжте перець і цибулю скибочками завтовшки 3 мм.
- 3 Поріжте помідори навпіл, а сир фета кубиками 1 см.
- 4 Покладіть всі інгредієнти в миску.

Для прикрашення:

- 1 Трошки збийте виделкою олію і оцет.
- 2 Дрібно наріжте зелень, додайте в олію зелень, каперси і приправи.
- 3 Додайте в миску соус і залиште страву маринуватися при кімнатній температурі протягом 30 хвилин перед подачею до столу.

Рецепти

Локшина з дайкону і гриби шіітаке Рамен 0004

Порція: 4

Час: 20 хвилин

Інгредієнти:	
Дайкон (очищений)	½ (500 г)
Оливкова олія	4 ст.л.
Тофу	250 г
Хойсін	1 ст.л.
Пекінська капуста	1 – 2 голівки
Гриби шіітаке	150 г
Часник (очищений)	2 зубчики
Імбир (очищений)	шматок 2 см
Паста місо	1 ст.л.
Соєвий соус	2 ст.л.
Овочевий бульйон	1 літр
Для оформлення	
Зелена цибуля	4
Варені яйця	2

Приготування:

- Спірально наріжте дайкон за допомогою **Насадки для лінгвіні** і покладіть у велику миску.
- Поріжте тофу кубиками на 2 см і обсмажте на оливковій олії на середньому вогні.
- Коли тофу підрум'яниться, додайте соус хойсін і повністю обсмажте. Перегорніть.
- Крупно наріжте пекінську капусту, дрібно наріжте часник і імбир.
- Дрібно наріжте гриби.
- Підсмажте часник і імбир на оливковій олії більше на середньому вогні протягом декількох хвилин.
- Додайте бульйон і доведіть до кипіння.
- Додайте гриби, сою, пасту місо і варіть протягом 10 хвилин.
- Додайте спірально порізаний дайкон і варіть ще 3-5 хвилин.

Солодкий коржик з морквою і абрикосом 0004

Порція: 8

Загальний час 45 хвилин

Інгредієнти:	
Морква	2 великих моркви
Вершкове масло	175 г
Мед	200 мл
Курага	125 г
Волоські горіхи	30 г
Вівсяні пластівці	350 г

Приготування:

- Розігрійте духовку до 180 °С. Змастіть квадратний лоток для випічки (25x25 см).
- Спірально наріжте моркву за допомогою **Насадки для лінгвіні**.
- Розтопіть масло з медом в мікрохвильовій печі або на сковороді.
- Наріжте курагу і волоські горіхи, додати їх у моркву з вівсяними пластівцями.
- Ретельно перемішайте.
- Викладіть суміш в лоток і розрівняйте.
- Випікайте в духовці протягом 15-20 хвилин.
- Коли навколо країв утвориться золотиста кірочка, витягніть лоток з духовки. Поки корж гарячий, розріжте його на 8 шматків, а потім дайте повністю охолонути.

Eesti

Palun voltige lahti esileheküljel olevad illustratsioonid

ohutus

- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhuks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Eemaldage kogu pakend ja kõik sildid, sealhulgas kaitsev kile lõiketeradelt.
- **Olge ettevaatlik - koonuse terad ja lükkaja tera on väga teravad. Käsitsege ettevaatlikult.**
- Enne kaane eemaldamist lülitage välja ja oodake kuni terad on täielikult peatunud.
- Lülitage välja ja võtke juhe seinast:
 - enne osade paigaldamist või eemaldamist;
 - kui seadet ei kasutata;
 - enne puhastamist.
- Ärge kunagi kasutage toidu toititorust alla lükkamiseks oma näppe. Kasutage alati komplektis olevat lükkajat.
- Ärge kunagi kasutage kahjustatud lisaseadet. Laske seda kontrollida või parandada: vaadake osa „teenindus ja klienditeenindus“.
- Ärge jätke seadet kunagi sisse kui see on valveta.
- Teie lisaseadme väärkasutuse tulemuseks võib olla vigastus.
- Ärge kasutage kunagi volitamata lisaseadet.
- Kasutage seadet vaid selle jaoks ettenähtud koduseks kasutamiseks. Kenwood ei võta mingit vastutust kui seadet on vääriti kasutatud või kui neid juhiseid eiratakse.
- Täiendavate ohutusega seotud hoiatuste jaoks vaadake oma köögikombaini peamist juhiste raamatut.
- Käesolev seade vastab EL'i määrusele 1935/2004 materjalide ja esemete kohta, mis puutuvad kokku toiduga.

enne esimest kasutamist

Peske osi, vaadake peatüki „hooldus ja puhastamine“.


legend

- ① toetava teraga lükkaja
- ② toititoruga kaas
- ③ lõikamiskoonus

 2 Spaghetti (2 x 2 mm)

 4 Linguine (2 x 4 mm)

 9 Tagliatelle (2 x 9 mm)



 Lame tera (Pappardelle) - lindi laiuse määrab ära toidu laiuse

 Kurrutatud lõige

- ④ koonusehoidja
- ⑤ kere

- Täiendavate lõikamiskoonuste hankimiseks vaadake osa „teenindus ja kliendihooldus“.

oma spiraallõikuri kokku panemiseks

- 1 Sisestage koonusehoidja ④ keresse ⑤.
- 2 Paigaldage soovitud lõikamiskoonus ③. Kaant ei saa paigaldada kui koonusehoidja või koonus ei ole õigesti paigas. Veenduge, et koonus asub hoidjaga ühel tasapinnal.
- 3 Paigaldage kaas ② ja joondage kaanel olev sümbol ▼ kerel oleva sümboliga . Pöörake päripäeva kuni sümbol ▼ joondub sümboliga  ①.

oma spiraallõikuri kasutamiseks

- Enne lisaseadme paigaldamist eemaldage pritsmekaitse.
- 1 Tõstke ära aeglase kiiruse pesa kate ②.
 - 2 Kui lisaseade on näidatud asendis ③, leidke aeglase kiiruse pesa ja keerake lisaseade paika.
 - 3 Asetage lõikamiskoonuse alla kauss.

- 4 Lõigake toiduained toititoru jaoks sobivaks ja kinnitage lükkaja otsas olevale terale.
- 5 Asetage lükkaja toidu torusse ja veenduge, et lükkajal olev soon joondub toititorus oleva ribiga.
- 6 Lülitage asendisse „Max“ ④ ja hoidke lükkajat paigas, et juhtida toit toititoru mööda alla. **Ärge kasutage liigest jõudu.**

näpunäited ja nõuanded

- Kasutage juurviljaspiraale pastatoodete ja nuudlite asendamiseks.
- Kasutage kivide, seemnete või õõnsate südamiketa kõvasid puu- ja juurvilju.
- Ärge kasutage pehmeid, mahlaseid või üleküpsenud puuvilju, kuna spiraalideks lõikamisel need lagunevad.
- Kuna puu- ja juurviljade koortes leiduvad paljud olulised vitamiinid ja toitained, eemaldage need vaid siis, kui need ei ole söödavad.
- Valige võimalikult sirged juurviljad.
- Tagamaks seda, et puuvilja saab lükkaja otsa külge kinnitada, lõigake seda lameda pinna tekitamiseks. Ebatasased otsad teevad lükkaja otsa külge kinnitamise raskeks ja põhjustavad kehvasid tulemusi.
- Veenduge, et toidu läbimõõt on enam kui 5 cm nii, et seda saaks lükkaja otsa külge kindlalt kinnitada.
- Spiraalide lõikamise lõpuks jäävad teile koonusekujulised otsatükid. Neid saab viilutada ja ära kasutada.
- Spiraalideks lõigatud toitu saate õrnalt aurutada, kupatada, keeta või praadida.

Soovitusliku kasutuse tabel






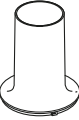



Toiduaine						Kommentaariid valmistamise kohta
Õunad	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Kasutage väikseid õunu (toitetorusse sobiv läbimõõt). Lõigake ära ots, et vili oleks lame. Südamikku või seemneid ei ole vaja eemaldada, kuna südamik jääb lükkaja otsa külge.
						<ul style="list-style-type: none"> Kuna spiraalideks lõigatud õun muutub kiiresti pruuniks, kasutage seda kas koheselt või lisage sidrunimahla. Kasutage salatites ja magustoitude retseptides.
Peet	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Eemaldage lehed. Värsket peeti ei ole vaja koorida - lihtsalt peske koort enne spiraalideks lõikamist.
						<ul style="list-style-type: none"> Keedetud peet on liiga pehme ja ei jää hästi spiraalideks. Sööge toorelt salatites.
Brokoli varred	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Lõigake varte otsad.
						<ul style="list-style-type: none"> Brokolit keetes hoidke varred alles ja lõigake neist spiraalid.
Kurk	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Lõigake toitetoru jaoks parajaks.
Porgandid	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Valige suured ja sirged porgandid ning lõigake nende otsad lamedaks.
						<ul style="list-style-type: none"> Aurutage, kupatage, keetke või praadige õrnalt.
Juurseller	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Koorige ja lõigake toitetoru jaoks parajaks.
						<ul style="list-style-type: none"> Aurutage, kupatage, keetke või praadige õrnalt.
Suvikõrvitsad	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Valige suured sirged suvikõrvitsad ja lõigake ära ülemised ning alumised otsad.
						<ul style="list-style-type: none"> Aurutage, kupatage, keetke või praadige õrnalt.
Pastinaagid	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Valige suured sirged pastinaagid ja lõigake ära ülemised ning alumised otsad.
						<ul style="list-style-type: none"> Aurutage, kupatage, keetke või praadige õrnalt.

Toiduaine						Kommentaariid valmistamise kohta
Naeris/kaalikas	✗	✓	✓	✗	✗	• Koorige ja lõigake toitetoru jaoks parajaks.
						• Aurutage, kupatage, keetke või praadige õrnalt.
Muskaatkõrvits	✓	✓	✓	✓	✓	• Kasutage ilma õõnsa keskkoha ja seemneteta sirget otsa.
						• Koorige ja lõigake toitetoru jaoks parajaks.
Nuikapsas	✗	✓	✗	✗	✗	• Aurutage, kupatage, keetke või praadige õrnalt.
						• Koorige ja kärpige toitetoru jaoks parajaks.
Daikon ehk jaapani redis (Mooli)	✓	✓	✓	✓	✓	• Koorige ja kärpige toitetoru jaoks parajaks.
						• Hea alternatiiv riisile.
Maapirnid	✗	✓	✗	✗	✗	• Peske ja kärpige toitetoru jaoks parajaks.
						• Värvu muutmise vältimiseks asetage vahetult pärast töötlemist vette koos väikese koguse sidrunimahlagaga.
Pirnid	✗	✓	✓	✓	✓	• Valige väikesed kõvad pirnid.
						• Lõigake toitetoru jaoks parajaks.
Bataat/kartul	✗	✓	✓	✓	✓	• Kuna spiraalideks lõigatud pirn muutub kiiresti pruuniks, kasutage seda kas koheselt või lisage sidrunimahla.
						• Kasutage salatites ja magustoitude retseptides.
Bataat/kartul	✗	✓	✓	✓	✓	• Peske koori.
						• Lõigake toitetoru jaoks parajaks.
Bataat/kartul	✗	✓	✓	✓	✓	• Vältimaks ribade värvu muutumist asetage vahetult pärast töötlemist vette.
						• Vältimaks ribade värvu muutumist asetage vahetult pärast töötlemist vette.

hooldus ja puhastamine

- Enne puhastamist lülitage seade alati välja ja võtke juhe seinast.
- Käsitsege koonuse terasid ja lükkaja tera ettevaatlikult - need on äärmiselt teravad. Kasutage terade puhastamiseks harja.

- Mõned toidud võivad plastmassi värvi muuta. See on täiesti tavapärane ja ei kahjusta plastmassi ning ei mõjuta teie toidu maitset. Taimeõlisse kastetud lapiga hõõrumine võib aidata muutunud värvi eemaldada.

Ese	Sobib nõudepesumasinasse 	Ärge kastke vette 	Käsipesu 	Pühkige niiske lapiga 
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

kere

- Pühkige niiske lapiga, seejärel kuivatage.
- Ärge kastke vette.

- Peske eemaldatavaid osi käsitsi, seejärel kuivatage.
- Teise võimalusena võite neid pesta oma nõudepesumasinas.

teenindus ja kliendihoolitus



- Kui Teil esineb probleeme oma lisaseadme töötamisega, vaadake enne abi palumist juhendi osa „riikete kõrvaldamise juhised“ või külastage veebilehte www.kenwoodworld.com.
- Tuletame Teile meelde, et Teie toodet kaitseb garantii, mis on kooskõlas kõikide seaduslike sätetega, mis puudutavad olemasolevaid garantiisid ja tarbijaõigusi riigis, kus seade osteti.
- Kui Teie Kenwood'i seadmel esineb rikkeid või kui Te leiate seadmelt kahjustuse, palun saatke see või tooge see volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusesse. Ajakohastatud andmed Teile lähimast volitatud KENWOOD'i teeninduskeskusest on veebilehel www.kenwoodworld.com või Teie asukohariigi KENWOOD'i veebilehel.
- Disainitud ja välja töötanud Kenwood Üendkuningriigis.
- Valmistatud Hiinas.

OLULINE TEAVE TOOTE ÕIGE KÕRVALDAMISE KOHTA KOOSKÕLAS EUROOPA ELEKTRI- JA ELEKTROONIKASEADMETEST TEKKINUD JÄÄTMETE DIREKTIIVIGA (WEEE)




Toote töökõlbliku ea lõppedes ei tohi toodet kõrvaldada majapidamisjäätmete hulka.

Toode tuleb viia eriomasesse kohaliku omavalitsuse jäätmekõrvalduskeskusesse või edasimüüjale, kes vastavat teenust pakub.

Majapidamismasinade ohutu kõrvaldamine väldib võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ning tervisele, mis tulenevad seadme ebakohasest kõrvaldamisest ning võimaldab seadme valmistamiseks kasutatud materjale taasringlusesse saata, millest tõuseb oluline energia ja vahendite kokkuhoid. Meeldetuletuseks, et majapidamisseadmed tuleb kõrvaldada eraldi kohta, on toode markeeritud märgiga, millel on kujutatud risti läbikriipsutatud prügikast.

rikete kõrvaldamise juhis

Probleem	Põhjus	Lahendus
Spiraallõikur ei tööta.	Puudub toide. Kaas ei ole õigesti lukustatud.	Kontrollige, et seade oleks vooluvõrku ühendatud. Kontrollige, et kaas asuks õigesti.
Kaant ei saa tõsta.	Koonusehoidja või koonus ei ole õigesti paigaldatud.	Kontrollige, et koonusehoidja ja koonus oleksid õigesti paigas.
Kehvad tulemused.	Toiduained on liiga pehmed või mahlased. Toiduaine on liiga kitsas või väike. Toiduaine ei ole kindlalt lukkaja otsa kinnitatud.	Kasutage kõvasid kivide, seemnete või õõnsate keskkohtadeta puu- ja juurvilju. Valige võimalikult sirged toiduained ja veenduge, et nende läbimõõt on vähemalt 5 cm. Parimate tulemuste saamiseks Kinnitage toit alati esmalt kindlalt lukkaja otsa külge. Seejärel asetage see toitetorusse. Lülitage seade sisse, juhtides samal ajal toitu lukkaja abil.
Spiraalide asemel tekivad poolkuu kujulised tükid.	Töödeldud toiduaine läbimõõt on liiga väike. Toiduained keerlevad toitetorus.	Veenduge, et läbimõõt oleks suurem kui lukkaja ots. Veenduge, et toitu hoitakse paigal ja see ei saa keerelda.
Toiduained muutuvad kiiresti pruuniks.	Mõned toiduained, näiteks õunad, pirnid ja kartulid, muutuvad pärast töötlemist kiiresti pruuniks.	Kasutage kas vahetult pärast töötlemist või hoidke vees. Pruuniks muutmise vältimiseks lisage puuviljale sidrunimahla.

retseptid  Spaghetti ja  Tagliatelle tera saab kasutada ka retseptides, kus soovitatakse  linguine tera)

Suvikõrvitsasalat

Portsjoneid: 2 pearoana / 4 kõrvalroana
Aeg: 5 minutit

Koostisosad:	
Suvikõrvits	2
Kollane paprika (eemaldage vars ja seemned)	1
Punane sibul (koorituna)	½ (keskmine – 150 g)
Seller	1 vars

Valmistusviis:

- 1 Lõigake suvikõrvitsast **lamedat tera** kasutades spiraalid.
- 2 Viilutage paprika, sibul ja seller 3 mm paksusteks viiludeks.
- 3 Segage kõik koostisosad kausis kokku.
- 4 Katke enda valitud kastmega.

Taist inspireeritud salat

Portsjoneid: 2 pearoana / 4 kõrvalroana
Aeg: 10 minutit

Koostisosad:	
Jaapani redis (Daikon, Mooli) (koorituna)	½ (30 cm)
Kurk	2
Mango (kooritud ja ilma kivita)	½
Roheline sibul	4
Viimistlemiseks:	
Seesamiseemned	4 tl
Kuivatatud krevetid (valikuline)	4 spl
Värske koriander (hakituna)	4 spl

Valmistusviis:

- 1 Lõigake kurk ja jaapani redis **linguine tera** kasutades spiraalideks.
- 2 Lõigake mango väikesteks kuubikuteks ja hakkige rohelised sibulad.
- 3 Segage kõik koostisosad suures kausis.
- 4 Katke enda valitud kastmega ja riputage peale seesamiseemned, kuivatatud krevetid ning värske koriander.

Peedi ja juurselleri linguine krevettidega

Portsjoneid: 2 pearoana / 4 kõrvalroana
Aeg: 20 minutit

Koostisosad:	
Toores peet	2
Juurseller	½ (400 g)
Apteegitill	½ mugulat
Marinaadi jaoks:	
Sidrun	½ sidruni mahl
Ekstra-neitsoliiviõli	5 spl
Apteegitilli seemned	½ tl
Maitseained	Maitse järgi
Viimistlemiseks:	
Tiigerkrevetid	20
Spinat	200 g

Valmistusviis:

- 1 Koorige ja lõigake ära peedi ning juurselleri ülemine ja alumine ots.
- 2 Lõigake peet ja juurseller **linguine tera** kasutades spiraalideks.
- 3 Pange spiraalideks lõigatud peet ja juurseller suurde kausi.
- 4 Eemaldage apteegitilli südamik, hakkige apteegitill peeneks ja lisage kausi.
- 5 Lisage sidrunimahl.
- 6 Praadige juurvilju, apteegitilli seemneid ja maitseaineid keskmisel kuumusel oliiviõlis.
- 7 Küpsetage 5 minutit, lisage krevetid ja küpsetage veel kuni need on roosaks muutunud.
- 8 Lisage spinat ja segage põhjalikult. Serveerige.

retseptid

Kreeka spiraalsalat

Portsjoneid: 2 pearoana / 4 kõrvalroana

Aeg: 10 minutit

Koostisosad:	
Kurk	2
Roheline paprika (eemaldage seemned)	1
Punane sibul (koorituna)	½
Kirsstomatid	8
Mustad kivideta oliivid	50 g
Feta juust	50 g
Kastme jaoks:	
Rapsiõli	4 spl
Valge veini äädikas	3 spl
Pune	1 spl
Kapparid	1 spl
Maitseained	Maitse järgi

Valmistusviis:

- 1 Lõigake kurgist **lamedat tera** kasutades spiraalid ja pange need kaussi.
- 2 Lõigake paprika ja sibul 3 mm paksusteks viiludeks.
- 3 Lõigake tomatid pooleks ja feta juust 1 cm kuubikuteks.
- 4 Asetage koostisosad kaussi.

Kastme jaoks

- 1 Segage õli ja äädikas kahviiga õrnalt kokku.
- 2 Hakkige ürdid peeneks ja lisage ürdid, kapparid ja maitseained õlile.
- 3 Lisage kaste kaussi ja jätke enne serveerimist 30 minutiks toatemperatuurile marineeruma.

Jaapani redise (mooli) nuudlid ja shiitake ramen

Portsjoneid: 4

Aeg: 20 minutit

Koostisosad:	
Jaapani redis (Mooli, Daikon) (koorituna)	½ (500 g)
Oliiviõli	4 spl
Tofu	250 g
Hoisin-kaste	1 spl
Pak choi	1-2 pead
Shiitake seened	150 g
Küüslauk (koorituna)	2 küünt
Ingver (koorituna)	2 cm tükk
Miso-pasta	1 spl
Sojakaste	2 spl
Juurviljapuljong	1 liiter
Viimistlemiseks	
Roheline sibul	4
Kõvaks keedetud munad	2

Valmistusviis:

- 1 Lõigake redisest **linguine tera** kasutades spiraalid ja pange need kaussi.
- 2 Lõigake tofu 2 cm kuubikuteks ja praadige keskmisel kuumusel oliiviõlis.
- 3 Kui tofu on pruunistunud, lisage hoisin-kaste ja küpsetage kuni tofu on kastmega täielikult kattunud. Pange kõrvale.
- 4 Hakkige pak choi jämedalt ja küüslauk ning ingver peenelt.
- 5 Lõigake seentest õhukesed viilud.
- 6 Praadige küüslauku ja ingverit mõni minut keskmisel kuumusel oliiviõlis.
- 7 Lisage puljong ja laske õrnalt keema tõusta.
- 8 Lisage seened, soja ja miso-pasta ning keetke 10 minutit.
- 9 Lisage spiraalideks lõigatud jaapani redis ja keetke veel 3-5 minutit.

retseptid

Porgandi- ja

aprikoosipannkook 

Portsjoneid: 8

Aeg: 45 minutit

Koostisosad:	
Porgand	2 suurt
Või	175 g
Mesi	200 ml
Kuivatatud aprikoosid	125 g
Kreeka pähkliid	30 g
Kaerahelbed	350 g

Valmistusviis:

- 1 Eelsoojendage ahi 180°C peale. Määrige ruudukujuline ahjuplaat (25 x 25 cm).
- 2 Lõigake porganditest **linguine tera** kasutades spiraalid.
- 3 Sulatage mikrolaineahjus või pannil või koos meega.
- 4 Hakkige aprikoosid ja kreeka pähkliid ning lisage need koos kaerahelvestega porganditele.
- 5 Segage kõik kokku kuni need on hästi segunenud.
- 6 Tõstke segu lusikaga plaadile ja ajage ühtlaselt laiali.
- 7 Küpsetage ahjus 15-20 minutit.
- 8 Kui kook on servadest õrnalt kuldne, võtke plaat ahjust välja. Lõigake pannkook kuumalt 8 ristkülikuks ja jätke kuni täieliku jahtumiseni seisma.

Lietuvių

Prašome išskleisti pirmame puslapyje esančias iliustracijas

sauga

- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite ateičiai.
- Pašalinkite visą pakuotę ir etiketes, įskaitant pjovimo ašmenų apsauginę plėvelę.
- **Būkite atsargūs: kūginiai ašmenys ir stūmiklio ašmenų galiukas labai aštrūs.**
- Prieš nuimdami dangtelį išjunkite ir palaukite, kol ašmenys bus visiškai sustabdyti.
- Išjunkite ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo:
 - prieš įdėdami ir išimdami dalis;
 - kai nenaudojate;
 - prieš valydami.
- Niekada nestumkite pirštais maisto produktų į padavimo lataką. Visada naudokite pridedamą stūmiklį.
- Niekada nenaudokite sugedusio priedo. Atiduokite jį patikrinti arba sutaisyti, žr. skyrių „aptarnavimas ir pagalba klientams“.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Netinkamai naudodami priedą galite susižeisti.
- Niekada nenaudokite neleistino priedo.
- Prietaisą naudokite tik pagal nurodytą paskirtį namuose. „Kenwood“ neprisiims atsakomybės, jeigu prietaisas buvo netinkamai naudojamas arba naudojamas ne pagal instrukcijas.
- Apie papildomus saugos įspėjimus skaitykite virtuvinio kombaino instrukcijų knygelėje.

- Šis prietaisas atitinka EB reglamentą 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu.

Prieš naudojant pirmą kartą

Išplaukite dalis, žr. „Priežiūra ir valymas“.


Žymėjimai:

- ① Stūmiklis su atraminiais ašmenimis
- ② Dangtelis su padavimo latakų
- ③ Pjovimo kūgis

 2 Spagečiai (2 x 2 mm)

 4 „Linguine“ (2 x 4 mm)

 9 „Tagliatelle“ (2 x 9 mm)

 Plokštieji ašmenys („Pappardelle“) – juostos plotis nustatomas pagal maisto produktų skersmenį



 Vingiuota pjaustyklė

④ Kūgio laikiklis

⑤ Korpusas

- Norėdami gauti papildomų ašmenų, skaitykite skyrių „aptarnavimas ir pagalba klientams“.

Spiralinės pjaustyklės surinkimas

- 1 Į korpusą ⑤ įkiškite kūgio laikiklį ④.
- 2 Įstatykite norimą pjovimo kūgį ③. Jei kūgio laikiklis arba kūgis netinkamai įdėti, dangtelio negalima pritvirtinti. Patikrinkite, ar kūgis sutampa su laikikliu..
- 3 Uždėkite dangtelį ② ir sulygiuokite ▼ ant dangtelio su  ant korpuso. Sukite pagal laikrodžio rodyklę, kol ▼ susilygins su  ①.

Spiralinės pjaustyklės naudojimas

- Prieš tvirtindami priedą nuimkite apsaugos nuo taškymo skydelį.
- 1 Pakelkite mažo greičio tvirtinimo angos dangtelį ②.
 - 2 Priedui esant parodytoje padėtyje ③, suraskite mažo greičio angą ir pasukite, kad užsirakintų.

- 3 Po pjovimo kūgiu padėkite dubenį.
- 4 Supjaustykite maisto produktus, kad jie tilptų į padavimo lataką, ir prie stūmiklio galo pritvirtinkite ašmenis.
- 5 Įdėkite stūmiklį į maisto produktų lataką, užtikrindami, kad stūmiklio griovelis sulygintas su padavimo latakų briauna.
- 6 Įjunkite didžiausią greitį ④ ir laikykite stūmiklį taip, kad maisto produktai būtų nukreipiami į padavimo lataką.



Nenaudokite per daug jėgos.

Patarimai ir gudrybės

- Makaronus ir pastą galite pakeisti spiralės formos daržovėmis.
- Naudokite tvirtus vaisius ir daržoves be kauliukų, sėklų ar tuščiavidurių centrų.
- Nenaudokite minkštų, sultingų ar pernokusių maisto produktų, nes pjaustant spiralės formos juostelėmis jie suirs.
- Vaisių ir daržovių žievelėje yra daug svarbių vitaminų ir maistinių medžiagų, todėl turėtų būti šalinama tik nevalgoma žievelė.
- Rinkitės kuo tiesesnės formos daržoves.
- Maisto produktų galiuką nupjaukite, kad liktų plokščias paviršius ir jį būtų galima pritvirtinti prie stūmiklio galo. Jei maisto produkto galiukas nelygus, jį bus sunku pritvirtinti prie stūmiklio galo ir nepavyks tinkamai susmulkinti.
- Maisto produkto skersmuo turi būti ne didesnis kaip 5 cm, kad jį būtų galima tvirtai pritvirtinti prie stūmiklio galo.
- Baigus pjaustyti spiralės formos juostelėmis, liks kūgio formos gabaliukai. Juos galima supjaustyti ir naudoti.
- Spiralės formos juostelėmis supjaustytus maisto produktus galima trumpai virti garuose, apvirinti, virti arba apkepinti.

Rekomenduojamų naudojimo būdų lentelė


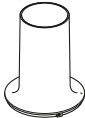



Maisto produktas						Paruošimas Pastabos
Obuoliai	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Naudokite nedidelius obuolius (tokie skersmens, kad tilptų į padavimo lataką). Nupjaukite galiuką, kad liktų plokščias paviršius. Nereikia šalinti šerdies ar sėklų, nes šerdis liks stūmiklio gale.
Burokėliai	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Pašalinkite lapus. Šviežių burokėlių nereikia lupti, tiesiog juos nuplaukite prieš pradėdami smulkinti spiralės formos juostelėmis.
Brokolių stiebai	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Virti burokėliai per minkšti, juos bus sunku supjaustyti spiralės formos juostelėmis. Valgykite žalius, jais pagardinę salotas.
Brokolių stiebai	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Stiebus apipjaustykite. Virdami brokolius išsaugokite stiebus, juos supjaustykite spiralės formos juostelėmis.
Agurkai	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Supjaustykite, kad tilptų į padavimo lataką.
Morkos	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Rinkitės didelės, tiesios morkas. Jų galiukus nuplaukite, kad liktų plokščias paviršius. Galima trumpai virti garuose, apvirinti, virti arba apkepti.
Salierai	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Nulupkite ir supjaustykite, kad tilptų į padavimo lataką. Galima trumpai virti garuose, apvirinti, virti arba apkepti.
Cukinijos	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Rinkitės didelės, tiesios cukinijas. Jų viršutinį ir apatinį galiukus nupjaukite. Galima trumpai virti garuose, apvirinti, virti arba apkepti.

Maisto produktas						Paruošimas Pastabos
Pastarnokai	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Rinkitės didelius, tiesius pastarnokus. Jų viršutinį ir apatinį galiukus nupjaukite. • Galima trumpai virti garuose, apvirinti, virti arba apkepti.
Griežčiai / ropės	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Nulupkite ir supjaustykite, kad tilptų į padavimo lataką. • Galima trumpai virti garuose, apvirinti, virti arba apkepti.
Kvapieji moliūgai	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Naudokite neišplatėjančią pusę, be tuščiavidurio centro ir sėklų. • Nulupkite ir supjaustykite, kad tilptų į padavimo lataką. • Galima trumpai virti garuose, apvirinti, virti arba apkepti.
Kaliaropės	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Nulupkite ir supjaustykite, kad tilptų į padavimo lataką. • Galima trumpai virti garuose, apvirinti, virti arba apkepti.
Japoniniai ridikai	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Nulupkite ir supjaustykite, kad tilptų į padavimo lataką. • Gera alternatyva ryžiams.
Bulvinė saulėgraža	✗	✓	✗	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> • Nuplaukite ir supjaustykite, kad tilptų į padavimo lataką. • Iš karto po apdorojimo pamerkite į vandenį su nedideliu kiekiu citrinų sulčių, kad nepasikeistų spalva.
Kriaušės	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Rinkitės tvirtas, mažas kriaušes. • Supjaustykite, kad tilptų į padavimo lataką. • Spiralės formos juostelėmis supjaustytos kriaušės greitai tamsėja, todėl vartokite iš karto arba apšlakstykite citrinų sultimis. • Naudokite salotoms ir desertams gaminti.
Saldžioji bulvė / bulvė	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Nuplaukite žievelę. • Supjaustykite, kad tilptų į padavimo lataką. • Iš karto po apdorojimo pamerkite į vandenį, kad nepasikeistų supjaustytų juostelių spalva.

Priežiūra ir valymas

- Prieš valydami kombainą visada išjunkite jį ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Su kūginiais ašmenimis ir stūmiklio ašmenimis elkitės atsargiai, jie ypač aštrūs. Ašmenis valykite šepetėliu.

- Dėl kai kurių maisto produktų gali pasikeisti plastiko spalva. Tai visiškai normalu ir nekenkia plastikui bei nepakeičia maisto produktų skonio. Norėdami pašalinti spalvos pasikeitimą, pabandykite patrinti augaliniame aliejuje suvilgyta šluoste.

Dalis	Pritaikyta plauti indaplovėje	Nenardinkite į vandenį	Plaukite rankomis	Nušluostykite drėgna šluoste
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	✓	x	✓	✓
	x	✓	x	✓

Korpusas

- Nušluostykite drėgna šluoste, po to išdžiovinkite.
- Nenardinkite į vandenį.
- Išimamas dalis nuplaukite rankomis, tada išdžiovinkite.
- Taip pat juos galite plauti indaplovėje.

aptarnavimas ir pagalba klientams

- Jei naudojant priedą kiltų kokių nors problemų, skaitykite skyrių „Trikčių diagnostikos“ arba apsilankykite www.kenwoodworld.com prieš kreipdamiesi pagalbos.
- Atkreipkite dėmesį, kad jūsų gaminiui yra taikoma garantija, kuri atitinka visas teisines 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.
- Sukurtas ir suprojektuotas „Kenwood“ Jungtinėje Karalystėje.
- Pagamintas Kinijoje.



SVARBI INFORMACIJA DĖL TINKAMO GAMINIO UTILIZAVIMO VADOVAUJANTIS EUROPOS DIREKTYVA DĖL ELEKTROS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS ATLIEKŲ (EEI)




Pasibaigus prietaiso eksploatavimo laikui, prietaiso negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis.

Jį reikia pristatyti į specializuotą, vietos valdžios nurodytą atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam pardavėjui. Atskirai utilizuojant buitinius prietaisus išvengiama galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai, kurios kyla netinkamai utilizuojant. Be to, prietaiso sudedamosios dalys gali būti panaudojamos kaip antrinė žaliava, tokiu būdu sutaupant energijos ir išteklių.

Ant prietaiso esantis atliekų konteineris, perbrauktas dviem linijomis primena, kad šio prietaiso negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis.

Trikčių diagnostikos

Problema	Priežastis	Sprendimas
Spiralinė pjaustyklė neveikia.	Nėra elektros. Netinkamai uždėtas dangtelis.	Patikrinkite, ar prietaiso maitinimo laido kištukas įkištas į elektros lizdą. Patikrinkite, ar tinkamai uždėtas dangtelis.
Neįmanoma uždėti dangtelio.	Kūgio laikiklis arba kūgis neteisingai sumontuotas.	Patikrinkite, ar kūgio laikiklis ir kūgis teisingai sumontuoti.
Prastai smulkina.	Maisto produktai per minkšti arba per sultingi. Maisto produktai per siauri arba per maži. Maisto produktai nepritvirtinti prie stūmiklio galo.	Naudokite tvirtus vaisius ir daržoves be kauliukų, sėklų ar tuščiavidurių centrų. Rinkitės kuo tiesesnius maisto produktus ir užtikrinkite, kad jų skersmuo būtų bent 5 cm. Norėdami gauti geriausius rezultatus Visada pirmiausia pritvirtinkite maisto produktus prie stūmiklio galo. Tada dėkite į padavimo lataką. Įjunkite tuo metu, kai naudodami stūmiklį nukreipiate maisto produktus.
Vietoj spiralių gaunami pusmėnulio formos gabaliukai.	Pjaustomi maisto produktai per mažo skersmens. Padavimo latake sukasi maisto produktai.	Užtikrinkite, kad jie yra didesnio skersmens, nei stūmiklio galas. Užtikrinkite, kad maisto produktai produktai yra stabiliai laikomi ir negali sukis.
Maisto produktai greitai tamsėja.	Kai kurie maisto produktai, tokie kaip obuoliai, kriaušės ir bulvės, apdorojus greitai tamsėja.	Vartokite iš karto po apdoravimo arba laikykite vandenyje. Pridėkite citrinų sulčių į vaisius, kad jie netamsėtų.

receptai Receptai  Spagečių ir  „Tagliatelle“ ašmenis galima naudoti ir tuose receptuose, kur rekomenduojami  „Linguine“ ašmenys.)

Cukinijų salotos

Porcijos: 2 pagrindinio patiekalo arba 4 garnyro porcijos

Laikas: 5 min.

Ingredientai:	
Cukinija	2
Geltona paprika (pašalinkite stiebą ir sėklas)	1
Mėlynasis svogūnas (nuluptas)	Pusė (vidutinis – 150 g)
Salierai	1 stiebas

Metodas:

- 1 Cukiniją supjaustykite spiralės formos juostelėmis naudodami **plokščiuosius ašmenis**.
- 2 Papriką, svogūną ir salierą supjaustykite 3 mm storio skiltelėmis.
- 3 Dubenyje sumaišykite visus ingredientus.
- 4 Įmaišykite pasirinktą padažą.

Spiralinės tajų salotos

Porcijos: 2 pagrindinio patiekalo arba 4 garnyro porcijos

Laikas: 10 min.

Ingredientai:	
Japoninis ridikas (Daikonas) (nuluptas)	Pusė (30 cm)
Agurkai	2
Mangas (nuluptas ir be kauliuko)	Pusė
Laiškiniai svogūnai	4
Priedai:	
Sezamo sėklos	4 arb. šaukšteliai
Džiovintos krevetės (pasirenkamai)	4 šaukštai
Šviežia kalendra (kapota)	4 šaukštai

Metodas:

- 1 Agurkus ir japoninį ridiką supjaustykite spiralės formos juostelėmis naudodami **„Linguine“ ašmenis**.
- 2 Mangą supjaustykite mažais kubeliais, o laiškinius svogūnus sukupokite.
- 3 Dideliame dubenyje sumaišykite visus ingredientus.
- 4 Įmaišykite norimą padažą ir pabarstykite sezamo sėklomis, džiovintomis krevetėmis ir šviežia kalendra.

receptai

Burokėlių ir salierų „Linguine“ su krevetėmis

Porcijos: 2 pagrindinio patiekalo arba 4 garnyro porcijos

Laikas: 20 min.

Ingredientai:	
Švieži burokėliai	2
Gumbinis salieras	Pusė (400 g)
Pankolis	Pusė gumbo
Marinatu:	
Citrina	Pusės citrinos sultys
Pirmojo spaudimo alyvuogių aliejus	5 šaukštai
Pankolių sėklos	Pusė arb. šaukštelio
Prieskoniai	Pagal skonį
Priedai:	
Tigrinės krevetės	20
Špinatai	200 g

Metodas:

- 1 Nulupkite burokėlius ir gumbinį salierą, nupjaukite jų viršutinę ir apatinę dalis.
- 2 Burokėlius ir gumbinį salierą supjaustykite spiralės formos juostelėmis naudodami „Linguine“ ašmenis.
- 3 Spiralės formos juostelėmis supjaustytus burokėlius ir gumbinį salierą sudėkite į didelį dubenį.
- 4 Pašalinę šerdyj pankolį smulkiai supjaustykite ir sudėkite į dubenį.
- 5 Supilkite citrinos sultis.
- 6 Daržoves, pankolių sėklas ir prieskonius apkepinkite alyvuogių aliejuje ant vidutinės ugnies.
- 7 Virkite 5 minutes, tada sudėkite krevetes ir virkite, kol jos taps rožinės spalvos.
- 8 Sudėkite špinatus ir gerai išmaišykite. Patiekite.

Spiralinės graikiškos salotos

Porcijos: 2 pagrindinio patiekalo arba 4 garnyro porcijos

Laikas: 10 min.

Ingredientai:	
Agurkai	2
Žalioji paprika (sėklas pašalinti)	1
Mėlynasis svogūnas (nuluptas)	Pusė
Vyšniniai pomidorai	8
Juodos alyvuogės be kauliukų	50 g
Fetos sūris	50 g
Padažui:	
Rapsų aliejus	4 šaukštai
Baltojo vyno actas	3 šaukštai
Raudonėlis	1 šaukštai
Kaparėliai	1 šaukštai
Prieskoniai	Pagal skonį

Metodas:

- 1 Agurkus supjaustykite spiralės formos juostelėmis naudodami **plokščiuosius ašmenis** ir sudėkite į dubenį.
 - 2 Papriką ir svogūną supjaustykite 3 mm storio skiltelėmis.
 - 3 Perpjaukite pomidorus per pusę, o fetos sūrį supjaustykite 1 cm dydžio kubeliais.
 - 4 Sudėkite ingredientus į dubenį.
- Padažui**
- 1 Naudodami šakutę, lengvai suplakite aliejų ir actą.
 - 2 Žoleles smulkiai sukupokite ir sudėkite į aliejų su kaparėliais ir prieskoniais.
 - 3 Supilkite padažą į dubenį ir palikite 30 min. marinuotis kambario temperatūroje prieš patiekdami.

receptai

Ramen sriuba su japoninių ridikų makaronais ir šitakio grybais

Porcijos: 4

Laikas: 20 min.

Ingredientai:	
Japoninis ridikas (Daikonas) (nuluptas)	Pusė (500 g)
Alyvuogių aliejus	4 šaukštai
Tofu	250 g
Hoisino padažas	1 šaukštai
Kininis bastutis	1–2 galvos
Šitakio grybai	150 g
Česnakai (nulupti)	2 skiltelės
Imbieras (nuluptas)	2 cm gabaliukas
Misos pasta	1 šaukštai
Sojų padažas	2 šaukštai
Daržovių sultinys	1 litras
Priedai	
Laiškiniai svogūnai	4
Kietai virti kiaušiniai	2

Metodas:

- 1 Japoninį ridiką supjaustykite spiralės formos juostelėmis naudodami „Linguine“ ašmenis ir sudėkite į didelį dubenį.
- 2 Tofu supjaustykite 2 cm dydžio kubeliais ir apkepinkite alyvuogių aliejuje ant vidutinės ugnies.
- 3 Kai tofu apskrus, supilkite hoisino padažą ir virkite, kol tofu bus visiškai padengtas padažu. Atidėkite į šalį.
- 4 Kininį bastutį stambiai sukapokite. Česnaką ir imbierą smulkiai supjaustykite.
- 5 Smulkiai supjaustykite grybus.
- 6 Česnaką ir imbierą keletą minučių kepinkite alyvuogių aliejuje ant vidutinės ugnies.
- 7 Supilkite sultinį ir palaukite, kol užvirs.
- 8 Sudėkite grybus, sojų padažą ir misos pastą, virkite 10 min.
- 9 Sudėkite spiralės formos juostelėmis supjaustytą ridiką ir virkite dar 3–5 min.

Morkų ir abrikosų paplotėlis

Porcijos: 8

Visas laikas: 45 min.

Ingredients:	
Morka	2 didelės
Sviestas	175 g
Medus	200 ml
Džiiovinti abrikosai	125 g
Graikiniai riešutai	30 g
Avižų dribsniai	350 g

Metodas:

- 1 Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C. Kepimo skardą (25 x 25 cm) iškllokite kepimo popieriumi ir sutepkite.
- 2 Morkas supjaustykite spiralės formos juostelėmis naudodami „Linguine“ ašmenis.
- 3 Mikrobangų krosnelėje arba keptuvėje ištirpinkite sviestą su medumi.
- 4 Susmulkintus abrikosus ir graikinius riešutus kartu su avižų dribsniais supilkite į dubenį su morkomis.
- 5 Visą gerai išmaišykite.
- 6 Mišinį sudėkite į skardą ir išlyginkite.
- 7 Kepkite orkaitėje 15–20 min.
- 8 Kai kraštai šiek tiek pagels, ištraukite skardą iš orkaitės. Dar karštą paplotėlį supjaustykite į 8 stačiakampio formos gabalėlius ir palikite visiškai atvėsti.

Latviešu

Lūdzu, atlociet ilustrācijas pirmajā lapā

Drošība

- Rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiet nākotnes vajadzībām.
 - Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes, tostarp aizsargplēvi no asmeņiem.
 - **Rikojieties uzmanīgi, jo konusu asmeņi un stūmēja asmens gals ir ļoti ass.**
 - Izslēdziet un nogaidiet, līdz asmeņi ir pilnībā apstājušies, pirms noņemat vāku.
 - Izslēdziet un atvienojiet no elektropadeves:
 - pirms detaļu uzstādīšanas vai izņemšanas;
 - kad ierīce netiek lietota;
 - pirms tīrīšanas.
 - Nekādā gadījumā nestumiet pārtiku caur padeves atveri ar pirkstiem. Vienmēr lietojiet komplektācijā iekļauto produktu stūmēju.
 - Nekādā gadījumā nelietojiet bojātu papildpiederumu. Tas ir jāpārbauda vai jāsalabo (skatiet sadaļu „Serviss un klientu apkalpošana”).
 - Nekādā gadījumā neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
 - Papildpiederuma nepareiza lietošana var izraisīt traumas.
 - Nekādā gadījumā nelietojiet neatļautus papildpiederumus.
 - Šī iekārta paredzēta lietošanai tikai mājsaimniecības apstākļos. Kenwood neuzņemsies atbildību, ja ierīce netiek lietota pareizi vai ja jūs neizpildīsiet šīs instrukcijas.
 - Skatiet galveno virtuves kombaina lietošanas pamācību, lai aplūkotu papildu brīdinājumus par drošību.
-
- Šī ierīce atbilst Eiropas Padomes Regulai 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.
 - **Pirms pirmās lietošanas**
 - Nomazgājiet detaļas (skatiet sadaļu „Aprūpe un tīrīšana”).


Skaidrojums

- ① Stūmējs ar balsta asmeni
- ② Vāks ar padeves atveri
- ③ Griešanas konuss

 2 Spageti (2 x 2 mm)

 4 Makaroni Linguine (2 x 4 mm)

 9 Makaroni Tagliatelle (2 x 9 mm)



 Plakanais asmens (makaroni Pappardelle) — lentes platumu nosaka ēdiena platumu

 Rievots griezum

- ④ Konusa turētājs
- ⑤ Korpus

- Skatiet sadaļu „Serviss un klientu apkalpošana“, lai uzzinātu, kā iegādāties papildu griešanas konusus.

Spirālveida griezēja montēšana

- 1 Ievietojiet konusa turētāju ④ korpusā ⑤.
- 2 Uztādiat vēlamo griešanas konusu ③. Vāku nevar uzstādīt, ja konusa turētājs vai konuss nav izvietoti pareizi. Gādājiet, lai konuss cieši piegultu turētājam.
- 3 Uztādiat vāku ② tā, lai ▼ uz vāka sakristu ar  uz korpusa. Pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz ▼ sakrīt ar  ①.

Spirālveida griezēja lietošana

- Pirms uzstādāt papildpiederumu, noņemiet šļakstu aizsarga konstrukciju.
- 1 Noceliet mazā ātruma atveres pārsegu ②.
 - 2 Kad papildpiederums ir norādītājā pozīcijā ③, atrodiet maza ātruma atveri un pagrieziet, lai nofiksētu.

- 3 Novietojiet bļodu zem griešanas konusa.
- 4 Sagrieziet produktus tā, lai tos varētu ievietot padeves atverē, un pievienojiet asmeni stūmēja galā.

5 Ielieciet stūmēju padeves atverē, gādājot, lai stūmēja rievā sakristu ar izcilni padeves atverē.

6 Ieslēdziet Max ④ un turiet stūmēju vajadzīgajā pozīcijā, lai pārtika iekļūtu traukā pa padeves atveri. **Nelietojiet pārmērīgu spēku.**

Ieteikumi un padomi

- Lietojiet spirālveida formā sagrieztos dārzeņus, makaronus un nūdeles.
- Izmantojiet cietus augļus un dārzeņus bez kauliņiem, sēklām vai tukšiem vidūjiem.
- Neizmantojiet mīkstus, sulīgus vai pārgatavojušos produktus, jo tie sagriešanas laikā izšķīdīs.
- Augļu un dārzeņu mizā atrodami daudzi svarīgi vitamīni un minerālvielas, tādēļ nomizojiet tos tikai, ja miza nav ēdama.
- Izvēlieties pēc iespējas taisnākus dārzeņus.
- Nogrieziet produkta galu, lai radītu plakānu virsmu un gādātu, ka produktu var pievienot pie stūmēja gala. Nelīdzenus galus būs grūti piestiprināt pie stūmēja gala, un iegūtais rezultāts būs neapmierinošs.
- Gādājiet, lai produkta diametrs pārsniegtu 5 cm, jo tad to var droši pievienot stūmēja galā.
- Spirālveida griešanas beigās jums būs konusveida pārtikas atgriezumi. Šos gabaliņus var sagriezt un izmantot.
- Spirālveidā sagrieztu pārtiku var viegli tvaicēt, blanšēt, vārīt vai ātri apcept uz lielas uguns.

Ieteicamā lietojuma tabula


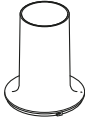



Produkts						Pagatavošana Piezīmes
Āboli	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Lietojiet mazus ābolus (lai diametrs ietilptu padeves atverē). Apgrieziet galus, lai tie būtu plakani. Nav nepieciešams izgriezt serdes vai izņemt sēklas, jo serde paliks stūmēja galā.
						<ul style="list-style-type: none"> Spirālveida formā sagriezts ābols ātri kļūst brūns, tādēļ tas jāizmanto nekavējoties vai tas jāaplej ar citronu sulu. Lietojiet salātos vai desertos.
Bietes	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Noņemiet lapas. Svaigas bietes nav nepieciešams mizot, vienkārši nomazgājiet mizu pirms spirālveida griešanas.
						<ul style="list-style-type: none"> Vārītas bietes ir pārāk mīkstas, un tās nevar veiksmīgi sagriezt spirālveida formā. Ēdiet nevārītas salātos.
Brokoļu kāti	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Apgrieziet kātus
						<ul style="list-style-type: none"> Vārot brokoļus, saglabājiet kātus un sagrieziet spirālveida formā.
Gurķi	✓	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Sagrieziet, lai varētu ielikt atverē.
Burkāni	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Izvēlieties lielus un taisnus burkānus un apgrieziet galus plakanus.
						<ul style="list-style-type: none"> Viegli tvaicējiet, blanšējiet, vāriet vai ātri apcepjiet uz lielas uguns.
Seleriju sakne	✗	✓	✓	✗	✗	<ul style="list-style-type: none"> Nomizoiet un sagrieziet, lai varētu ielikt atverē.
						<ul style="list-style-type: none"> Viegli tvaicējiet, blanšējiet, vāriet vai ātri apcepjiet uz lielas uguns..
Cukini	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Izvēlieties lielus un taisnus cukini un apgrieziet abus galus.
						<ul style="list-style-type: none"> Viegli tvaicējiet, blanšējiet, vāriet vai ātri apcepjiet uz lielas uguns.
Pētersīļu saknes	✓	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Izvēlieties lielas un taisnas pētersīļu saknes un apgrieziet abus galus.
						<ul style="list-style-type: none"> Viegli tvaicējiet, blanšējiet, vāriet vai ātri apcepjiet uz lielas uguns.

Produkts	☑☑☑ ₂	☑☑☑ ₄	☑☑☑ ₉	☞	☞☞	Pagatavošana Piezīmes
Kāļi/rāceņi	✗	✓	✓	✗	✗	• Nomizojiet un sagrieziet, lai varētu ielikt atverē.
						• Viegli tvaicējiet, blanšējiet, vāriet vai ātri apcepjiet uz lielas uguns.
Sviesta ķirbis	✓	✓	✓	✓	✓	• Lietojiet šaurāko galu bez caurā vidiņa un sēklām.
						• Nomizojiet un sagrieziet, lai varētu ielikt atverē.
Kolrābis	✗	✓	✗	✗	✗	• Viegli tvaicējiet, blanšējiet, vāriet vai ātri apcepjiet uz lielas uguns.
						• Nomizojiet un apgrieziet, lai varētu ielikt atverē.
Japānas redīsi vai rutki	✓	✓	✓	✓	✓	• Nomizojiet un apgrieziet, lai varētu ielikt atverē.
						• Lieliska alternatīva rīsiem.
Jeruzalemes artišoki	✗	✓	✗	✗	✗	• Nomazgājiet un apgrieziet, lai varētu ielikt atverē.
						• Ielieciet ūdenī, kuram pievienots nedaudz citrona sulas, uzreiz pēc sagriešanas, lai novērstu krāsas maiņu.
Bumbieri	✗	✓	✓	✓	✓	• Izvēlieties cietus, mazus bumbierus.
						• Sagrieziet, lai varētu ielikt atverē.
Saldie kartupeļi/ kartupeļi	✗	✓	✓	✓	✓	• Spirālveida formā sagriezts bumbieris ātri kļūst brūns, tādēļ tas jāizmanto nekavējoties vai tas jāaplej ar citronu sulu.
						• Lietojiet salātos vai desertos.
Saldie kartupeļi/ kartupeļi	✗	✓	✓	✓	✓	• Nomazgājiet mizu.
						• Sagrieziet, lai varētu ielikt atverē.
Saldie kartupeļi/ kartupeļi	✗	✓	✓	✓	✓	• Ielieciet ūdenī uzreiz pēc sagriešanas, lai novērstu krāsas maiņu.

Aprūpe un tīrīšana

- Pirms tīrīšanas vienmēr izslēdziet un atvienojiet no elektrotīkla.
- Rīkojieties uzmanīgi ar konusa asmeņiem un stūmēju — tie ir ļoti asi. Asmeņu tīrīšanai izmantojiet suku.

- Dažu pārtikas produktu ietekmē plastmasa var zaudēt krāsu. Tā ir normāla parādība un nekaitēs plastmasai, kā arī neietekmēs pārtikas garšu. Parīvējot detaļas ar drāniņu, kas iemērcta augu eļļā, var izdoties atjaunot krāsu.

Produkts	Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā	Neiegremdējiet ūdenī	Mazgāt ar rokām	Noslaucīt ar mitru drāniņu
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✗	✓	✗	✓

Korpuss

- Noslaukiet ar mitru drānu un nosusiniet.
- Neiegremdējiet ūdenī.
- Nomazgājiet izņemamās detaļas ar rokām, tad noslaukiet sausas.
- Alternatīvi tās var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

Serviss un klientu apkalpošana

- Ja lietošanas laikā jums rodas problēmas ar papildpiederuma ekspluatāciju, pirms lūdzat palīdzību, aplūkojiet „Problēmrisināšanas“ sadaļu lietotāja rokasgrāmatā vai 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.
- Projektēja un izstrādāja Kenwood Apvienotajā Karalistē.
- Ražots Ķīnā.



SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR PAREIZU ATBRĪVOŠANOS NO IZSTRĀDĀJUMA ATBILSTOŠI EIROPAS DIREKTĪVAI PAR ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO IEKĀRTU ATKRITUMIEM (EEIA)

Izstrādājuma darbmūža beigās no tā nedrīkst atbrīvoties kopā ar sadzīves atkritumiem.




Tas jānogādā īpašā pašvaldības atkritumu šķirošanas centrā vai pie tirgotāja, kas piedāvā šādu pakalpojumu.

Atbrīvojoties no mājsaimniecības iekārtām atsevišķi, iespējams izvairīties no iespējamās negatīvās ietekmes uz vidi un veselību, kas rodas nepareizas atbrīvošanās gadījumā, un ļauj atkārtoti pārstrādāt atbilstošos materiālus, tādējādi ievērojami ietaupot enerģiju un resursus.

Lai atgādinātu, ka no mājsaimniecības ierīcēm jāatbrīvojas atsevišķi, izstrādājums apzīmēts ar pārsvītrotu atkritumu tvertni uz riteņiem.

Problēmrisināšanas rokasgrāmata

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Spirālveida griezējs nedarbojas.	Nepienāk jauda. Vāks nav pareizi nobloķēts.	Pārbaudiet, vai ierīce pieslēgta pie elektrotīkla. Pārbaudiet, vai vāks ir pareizi nofiksēts.
Nevar uzlikt vāku.	Konusa turētājs vai konuss nav pareizi uzstādīts.	Pārbaudiet, vai konusa turētājs vai konuss ir pareizi ievietoti.
Slikti rezultāti.	Produkti ir pārāk mīksti vai sulīgi. Produkti ir pārāk šauri vai mazi. Produkti nav cieši piestiprināti pie stūmēja gala.	Izmantojiet cietus augļus un dārzeņus bez kauliņiem, sēklām vai tukšiem vidieņiem. Izvēlieties pēc iespējas taisnākus produktus un gādājiet, lai diametrs sasniegtu vismaz 5 cm. Lai gūtu labāku rezultātu Vienmēr vispirms droši piestipriniet produktu pie stūmēja gala. Tad ievietojiet padeves atverē. Ieslēdziet, vienlaikus virzot ēdienu pa padeves atveri.
Pusmēness formas produktu gabaliņi spirālveida formas vietā.	Griežamo produktu diametrs ir pārāk mazs. Produkti rotē padeves atverē.	Produktu diametram jābūt lielākam par stūmēja galu. Pārtika cieši jānostiprina, un tā nevar rotēt.
Pārtika ātri kļūst brūna.	Daži produkti, tādi kā āboli, bumbieri un kartupeļi, paliks brūni drīz pēc sagriešanas.	Lietoiet uzreiz pēc sagriešanas vai glabājiet ūdenī. Aplejiet augļus ar citronu sulu, lai novērstu krāsas maiņu.

receptes  Spageti un  makaronu Tagliatelle asmeni var arī izmantot ēdieniem, kuriem ieteikts lietot  makaronu Linguine asmeni.)

Cukīni salāti

Personu skaits: 2 kā otrais ēdiens/ 4 kā piedeva
Laiks: 5 minūtes

Sastāvdaļas	
Cukīni	2
Dzeltenais pipars (izgrieziet kātiņu un sēklas)	1
Sarkanais sīpols (nomizots)	½ (vidēji – 150 g)
Selerijas	1 kāts

Metode:

- 1 Sagrieziet cukīni spirālveida formā, izmantojot **plakano asmeni**.
- 2 Sagrieziet piparus, sīpolus un selerijas 3 mm biežās šķēlēs.
- 3 Sajauciet visas sastāvdaļas bļodā.
- 4 Aplejiet ar jūsu izvēlēto mērci.

Taizemes spirālveida salāti



Personu skaits: 2 kā otrais ēdiens/ 4 kā piedeva
Laiks: 10 minūtes

Sastāvdaļas	
Rutki (Japānas) redīsi (nomizoti)	½ (30 cm)
Gurķi	2
Mango (nomizoti un bez kauliņa)	½
Lociņi	4
Garnējumam:	
Sezama sēkliņas	4 tējķ.
Kaltētas garšvielas (nav obligāti)	4 ēdamkarotes
Svaigs koriandrs (sasmalcināts)	4 ēdamkarotes

Metode:

- 1 Sagrieziet spirālveida formā gurķi un rutku/ redīsu, izmantojot makaronu **Linguine asmeni**.

- 2 Sagrieziet mango mazos kubciņos un sasmalciniet lociņus.
- 3 Sajauciet visas sastāvdaļas lielā bļodā.
- 4 Aplejiet ar jūsu izvēlēto mērci un apkaisiet ar sezama sēkliņām, kaltētām garšvielām un svaigu koriandru.

Bietes un selerijas saknes makaroni Linguine ar garšvielām



Personu skaits: 2 kā otrais ēdiens/ 4 kā piedeva
Laiks: 20 minūtes

Sastāvdaļas	
Nevārītas bietes	2
Selerijas sakne	½ (400 g)
Fenhelis	½ fenheļa
Marinādei:	
Citrons	½ citriona sulas
„Extra virgin” olīveļļa	5 ēdamkarotes
Fenheļa sēklas	½ tējķ.
Sāls un pipari	Pēc garšas
Garnējumam:	
Tīggaršvielas	20
Spinach	200 g

Metode:

- 1 Nomizojiet bieti un seleriju sakni un apgrieziet abus galus.
- 2 Sagrieziet spirālveida formā bieti un seleriju sakni, izmantojot makaronu **Linguine asmeni**.
- 3 Ielieciet spirālveida formā sagriezto bieti un seleriju sakni lielā bļodā.
- 4 Izgrieziet serdi un smalki sagrieziet fenheli, tad pievienojiet pārējiem produktiem bļodā.
- 5 Pievienojiet citrona sulu.
- 6 Apcepiet dārzeņus, fenheļa sēklas un sāli un piparus olīveļļā uz vidējas uguns.
- 7 Cepiet 5 minūtes un tad pievienojiet garšvielas un cepiet, līdz tās kļūst sārtas.
- 8 Pievienojiet spinātus un rūpīgi samaisiet. Pasniedziet.

receptes

Grieķu spirālveida salāti

Personu skaits: 2 kā otrais ēdiens/ 4 kā piedeva

Laiks: 10 minūtes

Sastāvdaļas	
Gurķi	2
Zaļais pipars (sēklas izņēmtas)	1
Sarkanais sīpols (nomizots)	½
Ķiršu tomātiņi	8
Melnas olīvas bez kauliņiem	50 g
Feta siera	50 g
Mērcei:	
Rapšu eļļa	4 ēdamkarotes
Baltvīna etiķis	3 ēdamkarotes
Oregano	1 ēdamkarote
Kaperi	1 ēdamkarote
Sāls un pipari	Pēc garšas

Metode:

- 1 Sagrieziet gurķi spirālveida formā, izmantojot **plakano asmeni** un ielieciet blodā.
- 2 Sagrieziet piparus un sīpolu 3 mm biežās šķēlēs.
- 3 Sagrieziet tomātiņus uz pusēm un sagrieziet Feta sieru 1 cm lielos kubiciņos.
- 4 Ielieciet sastāvdaļas blodā.

Mērcei:

- 1 Viegli sakuliet olīveļļu un etiķi ar dakšu.
- 2 Smalki sagrieziet garšaugus un pievienojiet tos, kaperus un sāli un piparus eļļai.
- 3 Ielejiet mērci blodā un atstājiet marinēties istabas temperatūrā uz 30 minūtēm, pirms ceļat galdā.

Rutku nūdeles un šitaki

„Ramen“

Personu skaits: 4

Laiks: 20 minūtes

Sastāvdaļas	
Rutki (Japānas) redīsi(nomizoti)	½ (500 g)
Oliveļļa	4 ēdamkarotes
Tofu	250 g
Hoisin mērce	1 ēdamkarote
Āzijas kāposti	1 – 2 galviņas
Šitaki sēnes	150 g
Ķiploki (nolobīti)	2 daiviņas
Ingvers (nomizots)	2 cm gabaliņš
Miso pasta	1 ēdamkarote
Sojas mērce	2 ēdamkarotes
Dārzenu buljons	1 litrs
Garnējumam	
Lociņi	4
Cieti novārītas olas	2

Metode:

- 1 Sagrieziet spirālveida formā rutku, izmantojot makaronu Linguine asmeni, un ielieciet lielā blodā.
- 2 Sagrieziet tofu 2 cm lielos kubiciņos un apcepiet oliveļļā uz vidējas uguns.
- 3 Kad tofu gabaliņi ir apcepti brūni, pievienojiet hoisin mērci un cepiet, līdz tie ir pilnībā nosegti ar mērci. Nolieciet malā.
- 4 Rupji sagrieziet Āzijas kāpostus un smalki sagrieziet ķiplokus un ingveru.
- 5 Smalki sagrieziet sēnes.
- 6 Sagrieziet ķiplokus un ingveru oliveļļā uz vidējas uguns pāris minūtes.
- 7 Pievienojiet buljonu un vāriet, līdz tas ir uzvārījies.
- 8 Pievienojiet sēnes, sojas mērci un miso pastu un gatavojiet vēl 10 minūtes.
- 9 Pievienojiet spirālveida formā sagrieztos rutkus un gatavojiet vēl 3–5 minūtes.

receptes

Burkānu un aprikožu pārslu batoniņš

Personu skaits: 8

Kopējais laiks: 45 minūtes

Sastāvdaļas	
Burkāni	2 lieli
Sviests	175 g
Medus	200 ml
Žāvētas aprikozes	125 g
Valrieksti	30 g
Auzu pārslas	350 g

Metode:

- 1 Sakarsējiet cepeškrāsni līdz 180 °C. Ieklājiet cepamo papīru un ierīvējiet ar taukvielām četrstūrainu cepamo plāti (25x25 cm).
- 2 Sagrieziet burkānus spirālveida formā, izmantojot makaronu **Linguine asmeni**.
- 3 Izkausējiet sviestu ar medu mikroviļņu krāsnī vai katliņā.
- 4 Sasmalciniet aprikozes un valriekstus un pievienojiet tos pie burkāniem un auzu pārslām.
- 5 Samaisiet visu, līdz visas sastāvdaļas ir vienmērīgi samaisītas.
- 6 Ar karoti uzlieciet maisījumu uz cepamās plāts un izlīdziniet, līdz tas ir vienmērīgs.
- 7 Cepiet cepeškrāsnī 15–20 minūtes.
- 8 Kad maliņas ir viegli zeltainas, izņemiet plāni no cepeškrāsns. Sagrieziet pārslu batoniņu 8 taisnstūros, kamēr tas ir karsts, un tad atstājiet, lai atdziest.

وصفات التحضير

الجزر والمشمش

فلاّب جاك 4000


تقدم إلى: ٨
الوقت الإجمالي: ٤٥ دقيقة

المكونات:	
٢ ثمرة جزر كبيرة	الجزر
١٧٥ غرام	زبدة
٢٠٠ مل	عسل النحل
١٢٥ غرام	مشمش مجفف
٣٠ غرام	الجوز
٣٥٠ غرام	عصيدة الشوفان

طريقة التحضير:


- ١ سخني الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية.
غطي صينية خبز مربعة (٢٥ × ٢٥ سم) بطبقة رقيقة من الزيت.
- ٢ حضري الجزر المحلّز باستخدام شفرة لينغويني.
- ٣ ذوبي الزبدة مع عسل النحل داخل فرن مايكروويف أو في مقلاة.
- ٤ افرمي المشمش والجوز وأضيفهم إلى الجزر مع الشوفان.
- ٥ اخلطي المكونات معاً جيداً لحين الدمج.
- ٦ صببي الخليط في صينية الخبز وافرديه حتى يصبح متساو.
- ٧ اخبزي الخليط في الفرن لمدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة.
- ٨ بمجرد أن تصبح حواف الخليط ذهبية، أزيل الصينية من الفرن. قطعي فلاّب جاك وهو ساخن إلى قطع على شكل مستطيلات واتركيه لكي يبرد تماماً.

وصفات التحضير

السلطة اليونانية المحلزنة 

تقدم إلى: ٢ كطيق أساسي/٤ كطيق جانبي
الزمن: ١٠ دقائق

شعرية الفجل والشيتاكي

رامين 

تقدم إلى: ٤
الزمن: ٢٠ دقيقة

المكونات:	
٢/١ (٥٠٠ غرام)	الفجل (الدايكون) (مقشر)
٤ ملعقة كبيرة	زيت الزيتون
٢٥٠ غرام	توفو
١ ملعقة كبيرة	صلصة هوازين
١ إلى ٢ رأس	باك شوي
١٥٠ غرام	عيش غراب شيتاكي
٢ فص	ثوم (مقشر)
قطع ٢ سم	زنجبيل (مقشر)
١ ملعقة كبيرة	معجون ميسو
٢ ملعقة كبيرة	صلصة صويا
١ لتر	مرق خضراوات
للتجميل:	
٤	بصل ربيعي
٢	بيض مسلوق

طريقة التحضير:

- ١ حضري محلزن الفجل باستخدام شفرة لينغويني وضعيه في سلطانية كبيرة.
- ٢ قطعي ثمار التوفو إلى مكعبات بطول ٢ سم واقلها في زيت الزيتون على درجة حرارة متوسطة.
- ٣ بمجرد تحمير التوفو أضيفي صلصة الهوازين واطهي لحين التغطية بالكامل. ضعي الخليط جانبا.
- ٤ افرمي باك شوي مفروم خشن وافرمي الثوم والزنجبيل مفروم ناعم.
- ٥ قطعي عيش الغراب إلى قطع صغيرة جداً.
- ٦ اقلي الثوم والزنجبيل في زيت الزيتون على درجة حرارة متوسطة لمدة دقيقتين.
- ٧ أضيفي المرق واتركيه لكي ينضج.
- ٨ أضيفي عيش الغراب وصلصة الصويا ومعجون ميسو واطهي لمدة ١٠ دقائق.
- ٩ أضيفي محلزن الفجل وتابعي الطهي لمدة ٣ إلى ٥ دقائق.

المكونات:	
٢	ثمرة خيار
١	ثمرة فلفل أحمر (مخلية البذور)
٢/١	ثمرة بصل أحمر (مقشرة)
٨	ثمار طماطم صغيرة
٥٠ غرام	زيتون أسود
٥٠ غرام	جبنة فيتا
إضافات المرق:	
٤ ملاعق كبيرة	زيت اللفت
٣ ملاعق كبيرة	خل تفاح
١ ملعقة كبيرة	أوريغانو
١ ملعقة كبيرة	نبات الكبر
حسب المذاق	توابل

طريقة التحضير:

- ١ حضري محلزن الخيار باستخدام الشفرة المسطحة وضعيه في السلطانية.
- ٢ قطعي ثمار الفلفل والبصل إلى قطع بسمك ٣ مم.
- ٣ قسمي ثمار الطماطم الصغيرة إلى نصفين وقطعي الجبنة الفيتا إلى مكعبات بطول ١ سم.
- ٤ ضعي المكونات في سلطانية.

إضافات المرق:

- ١ اخفقي الزيت مع الخل برفق باستخدام شوكة.
- ٢ افرمي الأعشاب مفروم ناعم وأضيفي مفروم الأعشاب ونبات الكبر والتوابل إلى الزيت.
- ٣ أضيفي المرق إلى السلطانية واتركيه للتبيل في درجة حرارة الغرفة لمدة ٣٠ دقيقة قبل التقديم.

وصفات التحضير (يمكن استخدام شفرة اسباغتي 20002) وشفرة تاغلياتيلي 90009 في وصفات التحضير التي يوصى فيها باستخدام شفرة لينغويني 40004).

٤ غطي الناتج بمرق من اختيبارك ورشي عليه بذور السمسم والجمبري المجفف والكزبرة الطازجة.

اللفت والكرفس اللينغويني مع الجمبري

40004

تقدم إلى: ٢ كطبق أساسي/٤ كطبق جانبي
الزمن: ٢٠ دقيقة

المكونات	
٢	لفت نبي
٠,٥ (٤٠٠ غرام)	الكرفس
٢/٨ ثمرة	الشمر
إضافات التتبيل:	
٢/٨ عصير	الليمون
٥ ملعقة كبيرة	زيت زيتون بكر
٢/٨ ملعقة صغيرة	بذور الشمر
حسب المذاق	توابل
للتجميل:	
٢٠	جمبري كبير
٢٠٠ غرام	سبانخ

طريقة التحضير:

- ١ قشري وقطعي الطرفين العلوي والسفلي لثمار اللفت والكرفس.
- ٢ حضري محلزن اللفت والكرفس باستخدام شفرة لينغويني.
- ٣ ضعي اللفت المحلزن والكرفس في سلطانية كبيرة.
- ٤ أزيل قلب ثمرة الشمر وافرميها ناعماً وأضيفيها إلى السلطانية.
- ٥ أضيفي عصير الليمون.
- ٦ اقلي الخضراوات وبذور الشمر والتوابل في زيت الزيتون على درجة حرارة متوسطة.
- ٧ اطهي الخليط لمدة ٥ دقائق ثم أضيفي الجمبري واستمري في الطهي حتى يتحول إلى اللون الأحمر القرمزي.
- ٨ أضيفي السبانخ واخطي الخليط معاً. قدمي الطبق.

سلطة الكوسة

تقدم إلى: ٢ كطبق أساسي/٤ كطبق جانبي
الزمن: ٥ دقائق

المكونات:	
٢	ثمرة كوسة
١	فلفل أصفر (أزيلي السيقان والبذور)
٢/٨ (متوسطة الحجم - ١٥٠ غرام)	ثمرة بصل أحمر (مقشرة)
١	ساق كرفس

طريقة التحضير:

- ١ حضري الكوسة المحلزنة باستخدام الشفرة المسطحة.
- ٢ قطعي ثمار الفلفل والبصل والكرفس إلى قطع بسمك ٣ مم.
- ٣ اخطي كل المكونات معاً في سلطانية.
- ٤ غطي الناتج بمرق من اختيبارك.

السلطة التايلاندية المحلزنة 40004

تقدم إلى: ٢ كطبق أساسي/٤ كطبق جانبي
الزمن: ١٠ دقائق

المكونات:	
٠,٥ (٣٠ سم)	الفجل (الدايكون) (مقشر)
٢	الخيار
٠,٥	المانجو (مقشرة محلية البذرة)
٤	بصل ربيعي
للتجميل:	
٤ ملعقة صغيرة	بذور السمسم
٤ ملعقة كبيرة	جمبري مجفف (اختياري)
٤ ملعقة كبيرة	كزبرة طازجة (مفروم)

طريقة التحضير:

- ١ حضري محلزن الخيار والفجل باستخدام شفرة لينغويني.
- ٢ قطعي ثمرة المانجو إلى مكعبات صغيرة وافرمي البصل الربيعي.
- ٣ اخطي كل المكونات معاً في سلطانية كبيرة.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المحلزن لا يعمل.	لا توجد طاقة.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
لا يمكن تركيب الغطاء العلوي.	الغطاء العلوي غير مركب بشكل صحيح.	تأكد من تركيب الغطاء العلوي بشكل صحيح.
نتائج سيئة.	المكون المستخدم لين أو ملىء بالعصارة.	تأكد من تركيب حامل القمع أو القمع بشكل صحيح.
	المكون المستخدم رفيع أو صغير الحجم.	استخدمي خضراوات وفاكهة بقوام صلب بدون بذور أو لب أو قالب مجوف.
	لم يتم إحكام الطعام مع طرف عصا دفع المكونات.	استخدمي مكون مستقيم قدر الإمكان وتأكد أن قطره لا يقل عن ٥ سم.
		للحصول على أفضل النتائج الصقي دائما المكون الغذائي بعناية مع طرف عصا دفع المكونات. ثم أضيفي المكون إلى أنبوب تغذية المكونات. شغلي الجهاز أثناء توجيه المكون الغذائي بواسطة عصا دفع المكونات.
تنتج أجزاء على شكل نصف قمر بدلا من الحلزون.	قطر المكون المستخدم صغير جداً.	تأكد من أن قطر الثمرة أكبر من طرف عصا دفع المكونات.
	يحدث دوران للمكون داخل أنبوب التغذية.	تأكد من استقرار المكون بثبات وعدم دورانه.
يتحول لون المكون إلى البني سريعا.	بعد المكونات مثل التفاح والكمثرى والبطاطس تتحول إلى اللون البني سريعا بعد المعالجة.	استخدمي النواتج فور المعالجة أو تخزينها في الماء. أضيفي عصير الليمون إلى الفاكهة لتجنب التغير اللوني إلى البني.

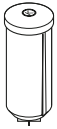
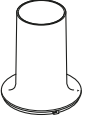





معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.
بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.
التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلسلة قمامة ذات عجلات.

الصيانة والعناية بالعملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الملحق، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم (دليل اكتشاف المشكلات وحلها) في الدليل أو زيارة 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.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق	لا يغمر في الماء	غسيل يدوي	تنظيف بقطعة قماش رطبة
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✗	✓	✗	✓

- اغسلي الأجزاء القابلة للفق والتركييب في الماء ثم جففيها.
- يمكنك أيضاً غسلها في غسالة الأطباق.

- جسم الملحق**
- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
 - يحذر الغمر في الماء.

التجهيز تعليمات	☰	☂	☑9	☑4	☑2	مكون الطعام
<ul style="list-style-type: none"> • استخدم الطرف غير المنتفخ بدون القلب المجوف والبذور. • قشري الثمرة وقطعها إلى قطع تناسب أنبوب التغذية. • على نحو لطيف، يمكنك تبخير أو تبيض أو غلي أو تحمير الطعام المحلزن مع التقليب. 	✓	✓	✓	✓	✓	القرع العسلي
<ul style="list-style-type: none"> • قشري الثمرة وقلمها لتناسب مع أنبوب التغذية. • على نحو لطيف، يمكنك تبخير أو تبيض أو غلي أو تحمير الطعام المحلزن مع التقليب. • قشري الثمرة وقلمها لتناسب مع أنبوب التغذية. • بديل جيد للأرز. 	✗	✗	✗	✓	✗	الكرب السلقي
<ul style="list-style-type: none"> • اغسلي الثمرة وقلمها لتناسب مع أنبوب التغذية. • ضعي الناتج في الماء مع قليل من عصير الليمون فور المعالجة لتجنب حدوث تغير لوني. 	✗	✗	✗	✓	✗	الخرشوف
<ul style="list-style-type: none"> • اختاري ثمار كمثرى صلبة صغيرة الحجم. • قطعي الثمرة إلى قطع تناسب أنبوب التغذية. • سيتحول لون الكمثرى المحلزنة إلى اللون البني سريعاً، لذلك استخدمها سريعاً أو أضيفي عصير الليمون إليها. • استخدمها في السلطات ووصفات تحضير الحلويات. 	✓	✓	✓	✓	✗	الكمثرى
<ul style="list-style-type: none"> • اغسلي القشرة. • قطعي الثمرة إلى قطع تناسب أنبوب التغذية. • ضعي الناتج في الماء فور المعالجة لتجنب حدوث تغير لوني. 	✓	✓	✓	✓	✗	البطاطا/ البطاطس

- قد تتسبب بعض الأطعمة في تغير لون البلاستيك. يعد ذلك أمراً طبيعياً ولن يؤدي البلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. امسحي البلاستيك بقطعة من القماش مغموسة في زيت نباتي حيث يساعد ذلك في إزالة تغيير اللون.

العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع شفرات الأقماع وشفرة عصا دفع المكونات - هذه الأجزاء حادة جداً. استخدمني فرشاة لتنظيف الشفرات.

جدول توصيات الاستخدام

التجهيز تعليمات	≡	~	٠٠٠٩	٠٠٠٤	٠٠٠٢	مكون الطعام
<ul style="list-style-type: none"> • استخدم ثمار تفاح صغيرة الحجم (بقطر يتناسب مع أنبوب التغذية). • اقطع طرف الثمرة لجعله مسطحاً. • لا حاجة إلى إزالة قلب الثمرة أو البذور، حيث سيبقى قلب الثمرة على طرف عصا دفع المكونات. • سيتحول لون التفاح المحلزن إلى اللون البني سريعاً، لذلك استخدمه سريعاً أو أضيفي عصير الليمون إليه. • استخدمه في السلطات وصفات تحضير الحلويات. 	✓	✓	✓	✓	✗	التفاح
<ul style="list-style-type: none"> • أزيل الأوراق. • لا حاجة إلى تقشير ثمار البنجر الطازجة، فقط اغسلي القشرة قبل المعالجة في المحلزن. • ثمار البنجر المطهية لينة للغاية، ولن ينتج عنها محلزن جيد. • يؤكل نيئ في السلطات. 	✓	✓	✓	✓	✓	البنجر
<ul style="list-style-type: none"> • اقطع السيقان. • عن طهي البروكلي احتفظي بالسيقان بحيث يمكنك استخدامها في المحلزن. 	✗	✗	✓	✓	✗	سيقان البروكلي
<ul style="list-style-type: none"> • قطعي الثمرة إلى قطع تناسب أنبوب التغذية. 	✗	✗	✓	✓	✓	الخيار
<ul style="list-style-type: none"> • اختاري ثمار جزر كبيرة الحجم ومستقيمة، واقطعي طرفها ليصبح مسطحاً. • على نحو طفيف، يمكنك تبخير أو تبيض أو غلي أو تحمير الطعام المحلزن مع التقليل. 	✓	✓	✓	✓	✓	الجزر
<ul style="list-style-type: none"> • قشري الثمرة وقطعيها إلى قطع تناسب أنبوب التغذية. • على نحو طفيف، يمكنك تبخير أو تبيض أو غلي أو تحمير الطعام المحلزن مع التقليل. 	✗	✗	✓	✓	✗	الكرفس
<ul style="list-style-type: none"> • اختاري ثمار كوسة كبيرة الحجم ومستقيمة واقطعي الطرفين العلوي والسفلي. • على نحو طفيف، يمكنك تبخير أو تبيض أو غلي أو تحمير الطعام المحلزن مع التقليل. 	✓	✓	✓	✓	✓	الكوسة
<ul style="list-style-type: none"> • اختاري ثمار جزر أبيض كبيرة الحجم ومستقيمة واقطعي الطرفين العلوي والسفلي. • على نحو طفيف، يمكنك تبخير أو تبيض أو غلي أو تحمير الطعام المحلزن مع التقليل. 	✓	✓	✓	✓	✓	الجزر الأبيض
<ul style="list-style-type: none"> • قشري الثمرة وقطعيها إلى قطع تناسب أنبوب التغذية. • على نحو طفيف، يمكنك تبخير أو تبيض أو غلي أو تحمير الطعام المحلزن مع التقليل. 	✗	✗	✓	✓	✗	اللفت

• يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 1935/2004 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم (العناية والتنظيف).

مفتاح الرسم التوضيحي

- ① عصا دفع المكونات مزودة بشفرة دفع
- ② غطاء علوي مزود بأنبوب تغذية
- ③ قمع تقطيع

2 ١١١١١ ٢ ٢) ٢ (م) اسباغتي

4 ١١١١١ ٢ ٤) ٢ (م) لينغوني

9 ١١١١١ ٢ ٩) ٢ (م) تاغلياتيلي

شفرة مسطحة (بابارديلي) - عرض الشريط يحدده عرض المكون

التقطيع المجدع

④ حامل القمع

⑤ جسم الملح

• راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء) للحصول على معلومات حول أقماغ التقطيع الإضافية.

تركيب المحلزن

١ ركي حامل القمع ④ في جسم الملح ⑤.

٢ ركي قمع التقطيع المطلوب ③. لن تتمكني من تركيب الغطاء العلوي في حالة تركيب حامل القمع أو القمع بطريقة غير صحيحة. تأكدي من دخول القمع بالكامل داخل الحامل.

٣ ركي الغطاء العلوي ② وحاذي العلامة الموجودة على الغطاء العلوي مع العلامة الموجودة على جسم الملح. لفي في اتجاه عقارب الساعة حتى تتحاذى العلامة ▼ مع العلامة ①.

استخدام المحلزن

• قبل تركيب الملح، أزيلتي مجموعة واقي الرذاذ.

١ ارفعي غطاء منفذ الإخراج على السرعة البطيئة ②. أثناء وجود الملح في الموضع الموضح ③، ضعيه على مخرج السرعة البطيئة وفيه ليستقر في موضع التعشيق.

٢ ضعي سلطانية أسفل قمع التقطيع.

٤ قطعي المكونات بحيث تتناسب مع أنبوب التغذية وركبي الشفرة في طرف عصا دفع المكونات.

٥ أدخلتي عصا دفع المكونات في أنبوب التغذية مع التأكد من محاذاة التجويف الموجود في عصا دفع المكونات مع الحافة الموجودة في أنبوب إدخال المكونات.

٦ شغلي الجهاز على السرعة العالية ④ واضغطي بعضاً دفع المكونات لتوجيه المكون داخل أنبوب تغذية المكونات. لا تستخدمتي قوة مفرطة.

تلميحات ونصائح

- استخدمتي الخضراوات المثلزنة بدلاً من المكرونة والشعرية سريعة التحضير.
- استخدمتي خضراوات وفاكهة بقوام صلب بدون بذور أو لب أو قالب مجوف.
- لا تستخدمتي أطعمة ذات قوام لين أو مليئة بالعصارة أو ناضجة إلى حد كبير لأنها ستهتري داخل المحلزن.
- هناك العديد من الفيتامينات والعناصر الغذائية الهامة في قشرة الخضراوات، لذلك لا تزيلتي القشرة إلا إذا كانت غير صالحة للأكل.
- اختاري الخضراوات ذات الشكل المستقيم قدر الإمكان.

• قطعي طرف المكون لتحصلي على سطح أفقي لتتأكدي من إمكانية دفعه خلال أنبوب التغذية بواسطة عصا دفع المكونات. أطراف المكونات غير المسطحة أو غير المتساوية تجعل من الصعب استقرار عصا دفع المكونات على المكون مما يؤدي إلى نتائج سيئة.

• تأكدي أن قطر المكون أكبر من ٥ سم بحيث يمكن لطرف عصا دفع المكونات الاستقرار عليه على نحو صحيح.

- في نهاية عملية حلزنة المكون، سيبقى لك مكون على شكل قمع. يمكن تقسيم هذه الأجزاء واستخدامها.
- على نحو طفيف، يمكنك تبخير أو تبيض أو غلي أو تحمير الطعام المحلزن مع التقليب.

لسلامتك

- أقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلِي مكونات التغليف وأية ملصقات بما في ذلك طبقة الفيلم الواقية عن شفرات التقطيع.
- **توخِي الحذر، شفرات الأقماع وطرف شفرة عصا دفع المكونات حادة جداً، تعاملِي مع الشفرات بمنتهى الحرص.**
- أوقفِي تشغيل الجهاز وانتظري حتى توقف الشفرات عن الحركة تماماً قبل إزالة الغطاء العلوي.
- أوقفِي تشغيل الجهاز وافصلِيه عن مصدر التيار الكهربِي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- يحذر استخدام أصابعك لدفع المكونات خلال أنبوب التغذية. استخدمِي دائماً عصا دفع المكونات المزودة.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء).
- يحذر ترك الجهاز مهملًا.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحق إلى حدوث إصابات.
- يحذر استخدام أي ملحقات غير معتمدة.
- استخدمِي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- راجعي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام (المطبخ المتكامل) لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE