

# KENWOOD

## KAX700PL

---

instructions

istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

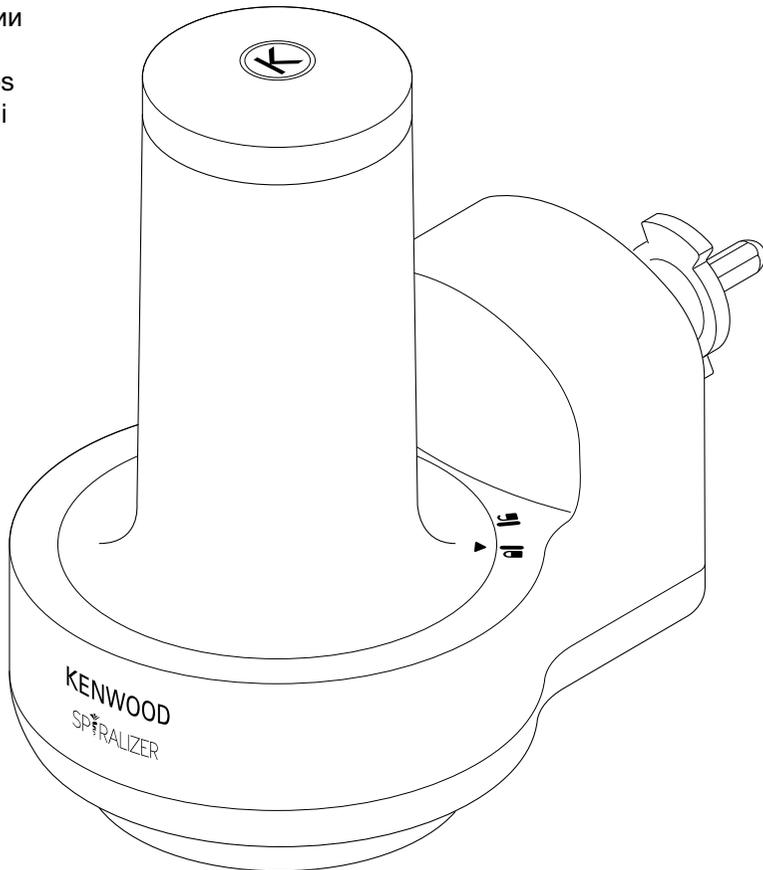
gebruiksaanwijzing

Инструкции

Juhised

Instrukcijas

Norādījumi

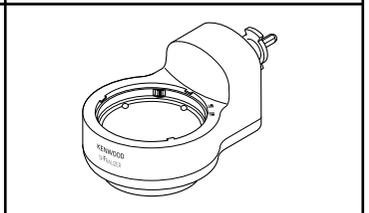
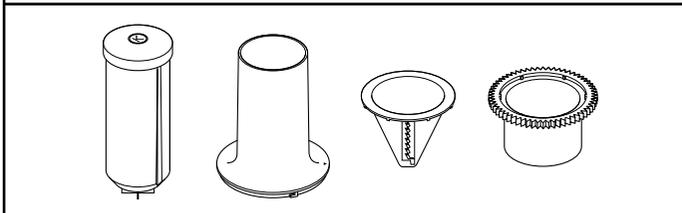
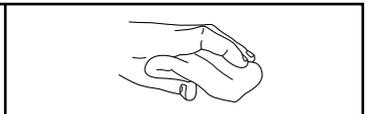
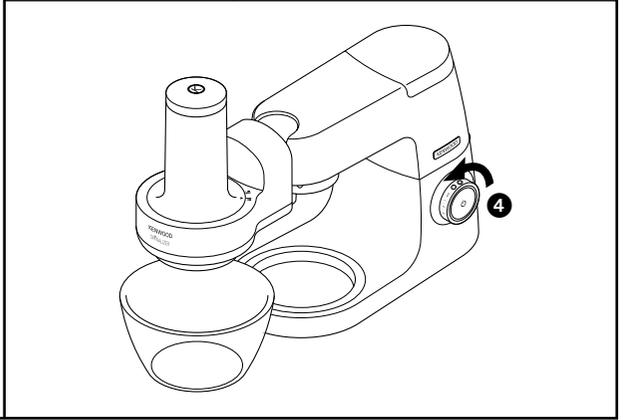
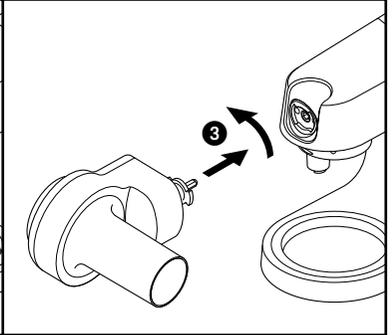
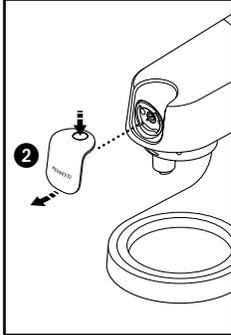
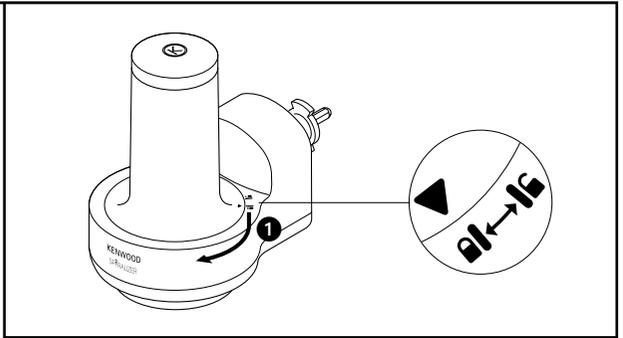
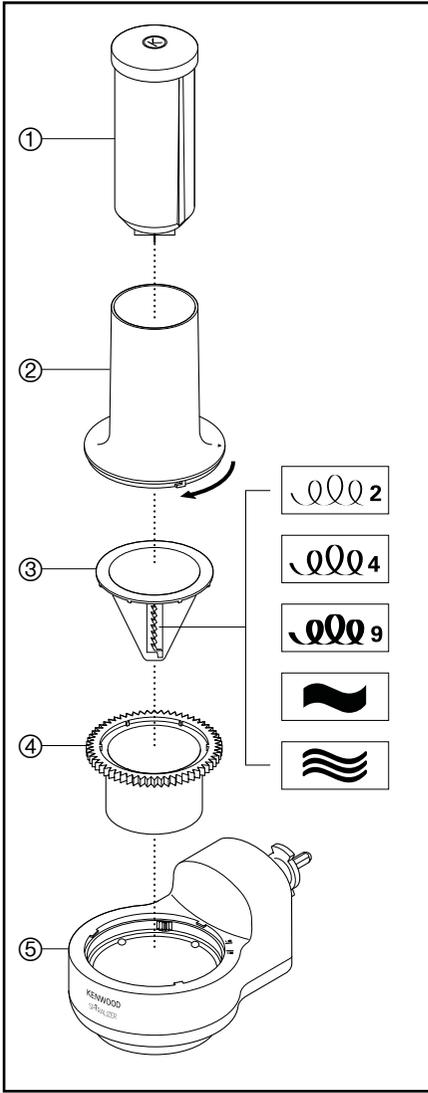


<b>English</b>	<b>2 - 11</b>
<b>Nederlands</b>	<b>12 - 22</b>
<b>Français</b>	<b>23 - 33</b>
<b>Deutsch</b>	<b>34 - 44</b>
<b>Italiano</b>	<b>45 - 55</b>
<b>Português</b>	<b>56 - 66</b>
<b>Español</b>	<b>67 - 78</b>
<b>Dansk</b>	<b>79 - 88</b>
<b>Svenska</b>	<b>89 - 99</b>
<b>Norsk</b>	<b>100 - 109</b>
<b>Suomi</b>	<b>110 - 119</b>
<b>Türkçe</b>	<b>120 - 130</b>
<b>Česky</b>	<b>131 - 141</b>
<b>Magyar</b>	<b>142 - 153</b>
<b>Polski</b>	<b>154 - 164</b>
<b>Русский</b>	<b>165 - 176</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>177 - 187</b>
<b>Slovenčina</b>	<b>188 - 198</b>
<b>Українська</b>	<b>199 - 209</b>
<b>Eesti</b>	<b>210 - 220</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>221 - 231</b>
<b>Latviešu</b>	<b>232 - 242</b>

عربي

٢٥٢ - ٢٤٣





# 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 рожек 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.

В основе работы насадки лежит система Twist Connection , и она предназначена непосредственно моделей Kenwood Chef последнего поколения (серий KVC, KVL и KCC). Эта насадка также совместима с кухонными машинами KMix с низкоскоростным гнездом для насадки (серия KMX).

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

Если ваша кухонная машина снабжена балочной системой , для работы вам потребуется адаптер. Справочный код адаптера: KAT001ME. Дополнительную информацию о заказе адаптера можно найти на сайте [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

**Перед первым использованием**  
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 покупателе”.

## 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. ③, 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

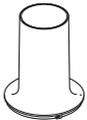
Продукт						Способ обработки Комментарии
Яблоки	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>Используйте твердые маленькие яблоки (диаметр должен поместиться в загрузочной воронке).</li> <li>Подрежьте кончик, чтобы он стал плоским.</li> <li>Вынимать сердцевину или семечки не обязательно, так как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

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

## 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](http://www.kenwoodworld.com).

- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) или на сайте для вашей страны.
- 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.  <b>Для наилучших результатов</b> 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”  2) и “Тальятелли”  9) можно также использовать в рецептах, где рекомендуется использование лезвия “Лингвини”  4).

## 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
<b>В завершение добавить:</b>	
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 Нарежьте 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 Нарежьте 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 Нарежьте 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. Нарежьте горячую лепешку на 8 прямоугольников, затем оставьте до полного остывания.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

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

**KENWOOD**

CREATE MORE