

KENWOOD

TYPE FGP20

Инструкции и рецепты
Нұсқаулар мен рецепт жөніндегі
кеңестер



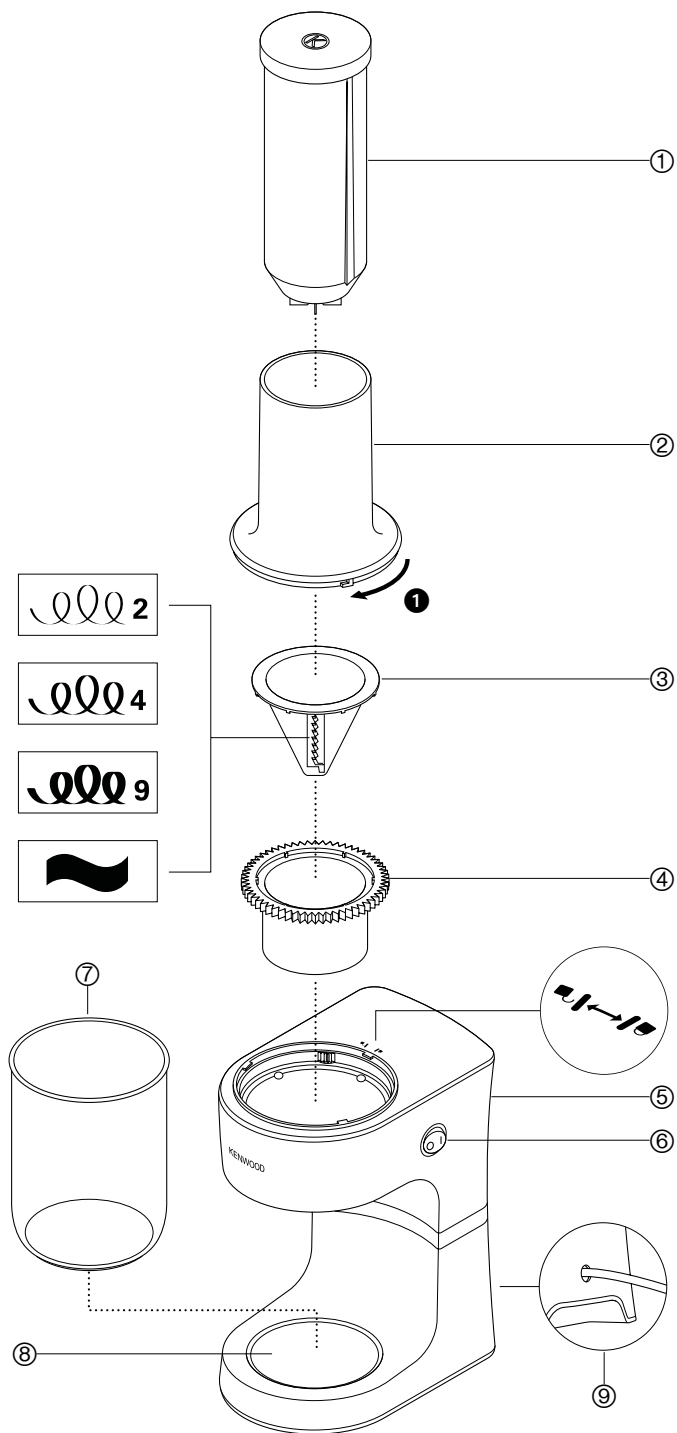
EAC

Русский

2 - 12

Қазақша

13 - 22



Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Удалите всю упаковку и ярлыки, включая защитную пленку на режущих лезвиях.
- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании Kenwood или в специализированной мастерской по ремонту бытовой техники Kenwood.
- **Будьте осторожны при обращении с лезвиями рожков 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 неисправным прибором. Позаботьтесь от том, чтобы его проверили или отремонтировали: см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- Никогда не допускайте попадания влаги на силовой блок, шнур или вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола или рабочей поверхности или касался горячих поверхностей.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Никогда не пользуйтесь насадками, не предусмотренными для данного прибора.

- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- 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.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- 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.

Рожки, поставляемые в комплекте, могут быть разными. Дополнительно можно заказать следующие:

- | | |
|---|---|
|  | 2 Спагетти (2 x 2 мм) |
|  | 4 Лингвини (2 x 4 мм) |
|  | 9 Тальятелли (2 x 9 мм) |
|  | Плоское лезвие (Паппарделли): ширина полосы зависит от ширины продукта. |
- 4 Держатель для рожка
 - 5 Силовой блок
 - 6 Переключатель On/Off (Вкл. / Выкл.)
 - 7 Контейнер
 - 8 Подставка для контейнера
 - 9 Секция для хранения шнура
- Информация о том, как получить дополнительные рожки для резки, содержится в разделе “Обслуживание и забота о покупателях”.

Сборка спиралерезки

- 1 Вставьте держатель рожка ④.
- 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 и совместите ▼ на крышке с  на корпусе. Поверните по часовой стрелке до тех пор, пока ▼ не совместится с  ①.
- 4 Установите контейнер под рожком для резки.
- 5 Нарезьте продукты так, чтобы они помещались в загрузочную трубку, и поместите их на лезвие на конце толкателя.
- 6 Поместите толкатель в загрузочную трубку таким образом, чтобы канавка на толкателе совместилась с ребром на загрузочной трубке.
- 7 Включите прибор и держите толкатель таким образом, чтобы направлять ингредиенты в загрузочную трубку.

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.

Продукт	Способ обработки	Комментарии
Яблоки	- 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.	- Яблоки, обработанные спиралерезкой, быстро темнеют, поэтому их следует употребить сразу или добавить лимонного сока. - Используйте для салатов и десертов.
Свекла	- Удалите листья - Чистить свежую свеклу не обязательно, просто вымойте кожуру перед обработкой спиральным ножом.	- Отварная свекла слишком мягкая и плохо поддается обработке спиралерезкой. - Употребляйте в сыром виде в салатах.
Стебельки брокколи	Подрежьте стебельки.	При приготовлении брокколи отложите стебельки и обработайте спиралерезкой.
Морковь	Отберите крупную морковь с прямыми очертаниями и подрежьте кончики так, чтобы они стали плоскими.	Слегка потушите, бланшируйте, сварите или обжарьте при постоянном помешивании.
Сельдерей	Почистите и разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.	
Цукини	Выберите крупные цукини с прямыми очертаниями и отрежьте верхний и нижний конец.	
Пастернак	Выберите крупный пастернак с прямыми очертаниями и отрежьте верхний и нижний конец.	
Брюква/Репа	Очистите и разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.	
Тыква мускатная	- Используйте неокругленную сторону без пустого центра и семечек. - Очистите и разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.	

Food item	Preparation	Comments
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.
Груши	- Выберите твердые маленькие груши. - Разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.	- Спиральные гирлянды из груш быстро темнеют, поэтому их следует употребить сразу или добавить лимонного сока. - Используйте для салатов и десертов.
Сладкий картофель / Картофель обыкновенный	- Вымойте кожуру. - Разрежьте так, чтобы продукт поместился в загрузочную трубку.	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.

- После использования храните рожки в контейнере.

Силовой блок

- Вытрите влажной тряпкой и высушите.
- Не погружайте силовой блок в воду.
- Излишек шнура замотайте в секцию для хранения ⑨ в задней части силового блока.
- 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.

Информация о коде даты производства может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

Например: 1 сентября 2013 года
= 13L35.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Модельность	TYPE FGP20
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Мощ	70 Вт

Адрес производителя:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood
Business Park, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH, UK

Адрес компании-импортера:

ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76



**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.	Проверьте, подключен ли прибор к электросети.
	Крышка не зафиксирована как следует.	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.	Используйте твердые фрукты и овощи без косточек, семечек или пустой сердцевины.
	Продукты слишком узкие или маленькие.	Выбирайте продукты как можно более прямых очертаний и диаметром как минимум 5 см. См. раздел “Советы”.
Вместо спиральных гирлянд получаются изделия в виде полумесяца.	Слишком малый диаметр обрабатываемых продуктов.	Диаметр обрабатываемых продуктов должен быть больше, чем конец толкателя.
	Вращение продуктов в загрузочной трубке.	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” .

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 сельдерей 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 g
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.

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Кесу алмастарының қорғаныс пленкасына қоса барлық орамасы мен кез келген жапсырмасын алып тастаңыз.
- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен алмастырылуы керек.
- **Конусты алмастар мен итеру құралының алмасы өте өткір болғандықтан, абайлап ұстаңыз.**
- Өшіріп қойып, қақпағын алмас бұрын алмастарының толығымен тоқтауын күтіңіз.
- Өшіріңіз және токтан ажыратыңыз:
 - бөліктерін салмас немесе алып тастамас бұрын;
 - қолданғаннан кейін;
 - тазаламас бұрын.
- Беру түтікшесінде төмен итеру үшін ешқашан саусақтарыңызды қолданбаңыз. Әрқашан берілген итеру құралын қолданыңыз.
- Зақымдалған құрылғыны ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Артық сымды үстел шетінен немесе жұмыс үстелінен салбыратып қоймаңыз немесе ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Рұқсат етілмеген тіркемені ешқашан қолданбаңыз.

- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

тоққа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

алғаш рет қолданбас бұрын

Бөліктерін жуыңыз, «күту және тазалау» бөлімін қараңыз.

перне

- ① Тірек пышағы бар итеру құралы
- ② Бөру түтікшесі бар қақпақ
- ③ Кесетін конус

Орамадағы нақты конустардың өзгеше болуы мүмкін. Қолданыстағы қосымша конустар мыналарды қамтиды:



Спагетти (2 X мм)



Лингвини (2 X 4 мм)



Таглиателли (2 X 9mm)



Тегіс қалақша (Паппарделле)
- тағам енімен анықталатын таспа ені

- ④ Конусты ұстатқыш
- ⑤ Қуат бөлігі
- ⑥ Қосу/Өшіру тетігі
- ⑦ Контейнер
- ⑧ Контейнер тұғыры
- ⑨ Сым қоймасы

- Қосымша кесу конустарын алу үшін «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.

кескішті құрастыру

- 1 Конусты ұстағышты ④ салыңыз.
- 2 Қалаған кесу конусын салыңыз
③. Конусты ұстатқыш дұрыс салынбаған болса, қақпағын салу мүмкін емес. Конустың ұстатқышқа толық салынуын қамтамасыз етіңіз.
- 3 Қақпақты салып, қақпақтағы ▼ белгісін корпустағы  белгісіне туралаңыз. ▼ белгісі  белгісімен ① тураланғанша сағат тілі бағытымен бұраңыз.
- 4 Контейнерді кесу конусының астына салыңыз.
- 5 Беру түтікшесін салу үшін тағамдарды кесіп, итеру құралының астындағы алмасқа тіркеңіз.
- 6 Итеру құралындағы ойықтың беру түтікшесінің шетімен туралануын қамтамасыз ету арқылы итеру құралын тағам түтікшесіне салыңыз.
- 7 Токқа қосып, итеру құралын тағамды беру түтікшесіне төмен бағыттайтын қалыпта ұстаңыз.

ұсыныстар мен кеңестер

- Паста мен лапшаны ауыстыру үшін спираль түріндегі көкөністерді қолданыңыз.
- Дәнектері, тұқымдары жоқ немесе орталары бос болмайтын қатты жемістер мен көкөністерді қолданыңыз.
- Спираль жасаған кезде бөлек түсіп қалатындықтан, жұмсақ, шырынды немесе қатты пісіп кеткен тағамдарды қолданбаңыз.
- Маңызы көбірек дәрумендер мен құнарлы заттар жемістің және көкөністердің қабығынан табылады, сондықтан тек желінбейтін қабықты ғана аршып тастаңыз.
- Мүмкіндігінше тұзу көкөністерді таңдаңыз.
- Оның итеру құралының ұшына тіркелуін қамтамасыз ету үшін, тегіс беткейді жасау мақсатында тағамның ұшын кесіп тастаңыз. Тегіс емес ұштарын итеру құралының ұшына жалғау қиын болады, нашар нәтижелерге қол жеткізесіз.
- Тағам диаметрінің 5 см-ден көбірек болуын қамтамасыз етіңіз, сондықтан оны итеру құралының ұшына қауіпсіз жалғауға болады.
- Спираль жасаудың соңында конус пішімді ұшты бөліктер қалады. Бұл бөліктерді кесіп, қолдануға болады.
- Спираль етіп жасалған тағамды аздап булаңыз, қайнаған суға пісіріңіз, қайнатыңыз немесе жылдам араластырып қуырыңыз.

Тағам бөлігі	Дайындау	Аңғартпалар
Алма	• Кішкентай алмаларды қолданыңыз (диаметрі беру түтікшесіне сәйкес керек). • Ұшын тегістеп кесіңіз. • Тұқымдарын ойып, алып тастаудың қажеті жоқ, себебі итеру құралының ұшында конус пішімді болып қалады.	• Спираль жасалған алма өте жылдам қараяды, сондықтан дереу қолданыңыз немесе лимон шырынын қосыңыз. • Салаттарда және десерт рецепттерінде қолданыңыз.
Қызылша	• Жапырақтарын алып тастаңыз. • Балғын қызылшаны аршудың қажеті жоқ, спираль жасамас бұрын тек сыртын жуыңыз.	• Пісірілген қызылша тым жұмсақ болады және жақсы спираль жасалмайды. • Салаттарда шикілей жеңіз.
Брокколи сабақтары	• Сабақтарын кесіп алыңыз.	• Брокколиді пісірген кезде сабақтарын сақтап қалып, олардан спираль жасаңыз.
Сәбіз	• Үлкен тұзу сәбізді таңдап, ұштарын тегіс етіп кесіңіз.	• Аздап булаңыз, қайнаған суға пісіріңіз, қайнатыңыз немесе жылдам араластырып қуырыңыз.
Балдыркөк	• Беру түтікшесіне салу үшін қабығын аршып, кесіңіз.	
Кәдіш	• Үлкен тұзу кәдішті таңдап, басы мен түбін кесіп тастаңыз.	
Ботташық	• Үлкен тұзу ботташықты таңдап, басы мен түбін кесіп тастаңыз.	
Тарна/шалқан	• Беру түтікшесіне салу үшін қабығын аршып, кесіңіз.	
Жұпар асқабақ	• Іші бос емес және тұқымсыз дөңес емес пішімді ұшын қолданыңыз. • Беру түтікшесіне салу үшін қабығын аршып, кесіңіз.	
Кольраби	• Беру түтікшесіне салу үшін қабығын аршып, кесіңіз.	• Күрішке жақсы балама.
Жапон шалғамы немесе шомыр	• Беру түтікшесіне салу үшін қабығын аршып, кесіңіз.	
Иерусалим бөрікгүлі	• Беру түтікшесіне салу үшін жуып, кесіңіз.	• Түсі өзгеруінің алдын алу үшін өңдеген соң, дереу кішкентай мөлшердегі лимон шырыны бар суға салыңыз.

Тағам бөлігі	Дайындау	Аңғартпалар
Алмұрт	• Тегіс кішкентай алмұрттарды таңдаңыз. • Беру түтікшесіне салу үшін кесіңіз.	• Спираль жасалған алмұрт өте жылдам қараяды, сондықтан дереу қолданыңыз немесе лимон шырынын қосыңыз. • Салаттарда және десерт рецепттерінде қолданыңыз.
Дәмді картоп/ Картоп	• Бөліктерін жуыңыз. • Беру түтікшесіне салу үшін кесіңіз.	• Тұтамдарының түсі өзгеруін тоқтату үшін өңдеген соң дереу суға салыңыз.

күту және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Конус алмастары мен итеру құралының алмасын абайлап ұстаңыз, олар өте өткір болады. Алмастарын тазалау үшін щетканы қолданыңыз.
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіруге өсімдік майына батырылған матамен сүрту көмектесуі мүмкін.
- Қолданған соң, конустарын контейнерде сақтаңыз.

қуат бөлігі

- Құрғақ матамен сүртіп, құрғатыңыз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Артық сымды қуат бөлігінің ⑨ артына салыңыз.
- Алынатын бөліктерін қолмен жуып, құрғатыңыз.
- Балама түрде оларды ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

Ескертпе: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 2013 жылғы 1 қыркүйек
13L35

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

ҮлгіВатт	TYPE FGP20
Кернеу	220 – 240В
Герц	50 – 60Гц
Ватт	70Вт

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортёрдің мекенжайы:

“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Сушеская 27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек.

Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Үй шаруасындағы құрылғыларды пайдаға асыру жекеше түрде денсаулық пен қоршаған ортаға зиян келтіруден және қажетті емес іске асырудан сақтанады және шығарылған заттар ресурстар мен энергияны үнемдеу үшін көмегі тиеді. Жекеше үй шаруасындағы заттарды пайдаға асыруды еске салатын белгісі ретінде сол өнімдер қоқыс үйіндісін сызып тастаған белгімен белгіленген.

ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Мәселе	Салдар	Шешім
Кескіш жұмыс істемейді.	Қуат жоқ. Қақпағы дұрыс жабылмаған.	Құрылғының тоққа қосылғанын тексеріңіз. Қақпағы дұрыс салынғанын тексеріңіз.
Қақпағын салу мүмкін емес.	Конусты ұстатқыш немесе конус дұрыс салынбаған.	Конусты ұстатқыш пен конустың орнына дұрыс қойылғанын тексеріңіз.
Нашар нәтижелер.	Тағам тым жұмсақ немесе шырыны көп. Тағам тым жіңішке немесе шырыны көп.	Дөнектері, тұқымдары жоқ немесе орталары бос болмайтын қатты жемістер мен көкөністерді қолданыңыз. Мүмкіндігінше тік тағамды таңдаңыз және диаметрі кемінде 5 см болуын қамтамасыз етіңіз. «Ұсыныстар мен кеңестер» бөлімін қараңыз.
Спиральдардың орнына жартылай ай пішіміндегі бөліктер шығарылды.	Өңделген тағамның диаметрі өте кішкентай. Беру түтікшесінде тағамдар айналууда.	Диаметрінің итеру құралының ұшынан үлкенірек болуын қамтамасыз етіңіз. Тағамның тұрақты болып ұсталуын және айналмауын қамтамасыз етіңіз.
Тағам жылдам қарайып кетуде.	Алма, алмұрт және картоп сияқты кейбір тағам өңдегеннен соң жылдам қарайып кетеді.	Өңдеген соң дереу қолданыңыз немесе суда сақтаңыз. Қарайып кетпеуі үшін жеміске лимон шырынын қосыңыз.

рецепттер (0002 спагетти және 0009 таглиателли алмасын (0004 лингвини алмасы ұсынылатын рецепттерде де қолдануға болады.)

Көдіш салаты (0000)

Берілуі: негізгі ретінде 2 / гарнир ретінде 4
Уақыты: 5 минут

Ингредиенттері:	
Көдіш	2
Сары бұрыш (түптері мен тұқымдарын алып тастаңыз)	1
Қызыл пияз (аршылған)	½ (Орташа – 150 г)
Балдыркөк	1 таяқша

Әдісі:

- 1 Көдіштен **Тегіс алмасты** қолданып спираль жасаңыз.
- 2 Бұрышты қолданып, пияз бен балдыркөкті 3 мм қалыңдықта кесіңіз.
- 3 Барлық ингредиенттерді табақта бірге араластырыңыз.
- 4 Қалаған тұздығыңызды қосыңыз.

Тай спираль салаты (0004)

Берілуі: негізгі ретінде 2 / гарнир ретінде 4
Уақыты: 10 минут

Ингредиенттері:	
Шомыр шалғамы (аршылған)	½ (30 см)
Қияр	2
Манго (аршылған, дөнектері алынған)	½
Көк пияз	4
Аяқтау:	
Күнжіт тұқымдары	4 шәй қасық
Кептірілген асшаян (қосымша)	4 ас қасық
Балғын күнзе (кесілген)	4 ас қасық

Әдісі:

- 1 Қияр мен шомыр шалғамынан **Лингвини алмасын** қолданып спираль жасаңыз.
- 2 Мангоны кішкентай кесектерге бөліп, көк пияздарды кесіңіз.
- 3 Барлық ингредиенттерді үлкен табақта бірге араластырыңыз.
- 4 Қалаған тұздық қосып, үстіне күнжіт дөндерін, кептірілген асшаянды және балғын күнзені сөбіңіз.

рецепттер

Ашаян қосылған қызылша мен балдыркөктен жасалған лингвини

Берілуі: негізгі ретінде 2 / гарнир ретінде 4
Уақыты: 20 минут

Ингредиенттері:	
Шикі қызылша	2
Балдыркөк	½ (400 г)
Фенхель	½ бас
Маринадтау үшін:	
Лимон	½ жоғары сапалы
зәйтүн майы	5 ас қасық
Фенхель тұқымдары	½ шәй қасық
Дәмдеуіш	Дәмі үшін
Аяқтау:	
Үлкен ашаяндар	20
Саумалдық	200 г

Әдісі:

- 1 Қызылша мен балдыркөкті аршып, жоғарғы және төменгі жағын кесіп тастаңыз.
- 2 Қызылша мен балдыркөктен **Лингвини алмасын** қолданып спираль жасаңыз.
- 3 Спираль жасалған қызылша мен балдыркөкті үлкен табаққа салыңыз.
- 4 Өзегін алып тастап, ақырында фенхельді майдалап кесіп, табаққа қосыңыз.
- 5 Лимон шырынын қосыңыз.
- 6 Көкөністерді, фенхель тұқымдары мен дәмдеуіштерді зәйтүн майында орташа отта қуырыңыз.
- 7 5 минут пісіріп, одан кейін ашаяндарды қосып, олар қызарғанша пісіріңіз.
- 8 Саумалдықты қосып, жақсылап араластырыңыз. Үстелге қойыңыз.

Грек спираль салаты

Берілуі: негізгі ретінде 2 / гарнир ретінде 4
Уақыты: 10 минут

Ингредиенттері:	
Қияр	2
Жасыл болгар бұрышы (тұқымы алынған)	1
Қызыл пияз (аршылған)	½
Кішкентай помидор	8
Қара тұқымы жоқ зәйтүн	50 г
Фета сыры	50г
Тұздық жасау үшін:	
Рапс майы	4 ас қасық
Ақ шарап сірке суы	3 ас қасық
Ореган	1 ас қасық
Киеуіл	1 ас қасық
Дәмдеуіш	Дәмі үшін

Әдісі:

- 1 **Тегіс алмасты** қолданып қиярдан спираль жасап, табаққа салыңыз.
- 2 Бұрышты қолданып, пиязды 3 мм қалыңдықтағы бөліктерге кесіңіз.
- 3 Қызанақты жартыға бөліп, фета сырын 1 см бөліктерге кесіңіз.
- 4 Ингредиенттерді табаққа салыңыз.

Тұздық жасау үшін

- 1 Май мен сірке суын бірге шанышқымен аздап араластырыңыз.
- 2 Соңында шөптерді майдалап кесіп, шөптерді, киеуілді және дәмдеуіштерді майға қосыңыз.
- 3 Табаққа тұздықты қосып, үстелге қоймас бұрын 30 минут бұрын бөлме температурасында маринаттаңыз.

рецепттер

Шомыр лапшасы мен шиитаке Рамен

Берілуі: 4
Уақыты: 20 минут

Ингредиенттері:	
Шомыр шалғамы (аршылған)	½ (500 г)
Зәйтүн майы	4 ас қасық
Тофу	250 г
Соя соусы	1 ас қасық
Пекин қырыққабаты	1 - 2 бас
Шиитаке саңырауқұлақтары	150 г
Сарымсақ (аршылған)	2 бас
Жанжабіл (аршылған)	2 см бөлік
Мисо пастасы	1 ас қасық
Соя соусы	2 ас қасық
Көкөністер қоры	1 литр
Аяқтау	
Көк пияз	4
Қатты қайнатылған жұмыртқа	2

Әдісі:

- 1 **Лингвини алмасын** қолданып шомыр шалғамынан спираль жасап, табаққа салыңыз.
- 2 Тофуды 2 см бөліктерге бөліп, зәйтүн майында орташа отта қуырыңыз.
- 3 Тофу қызарған соң, соя соусын қосып, толығымен қызарғанша пісіріңіз. Үстелге қойыңыз.
- 4 Пекин қырыққабатын үлкен бөліктерге кесіп, ақырында сарымсақ пен жанжабіл қосыңыз.
- 5 Соңында саңырауқұлақтарды кесіңіз.
- 6 Саңырауқұлақ пен жанжабілді орташа отта бірнеше минут қуырып алыңыз.
- 7 Көкөністерді қосып, қайнатыңыз.
- 8 Саңырауқұлақтарды, соя және мисо пастасын қосып, 10 минут пісіріңіз.
- 9 Спираль жасалған шомыр шалғамын қосып, тағы да 3-5 минутқа пісіріңіз.

сәбіз және өрік Құймақ

Берілуі: 8
Жалпы уақыт: 45 минут

Ингредиенттері:	
Сәбіз	2 үлкен
май	175 г
Бал	200 мл
Кептірілген өрік	125 г
Грек жаңғақтары	30 г
Сұлы жармасы	350 г

Әдісі:

- 1 Пешті 180°C-қа қыздырып алыңыз. Төртбұрышты (25x25 см) пісіру науасын туралап, май жағыңыз.
- 2 Сәбіздерден **лингвини алмасын** қолданып спираль жасаңыз.
- 3 Майды микротолқынды пеште немесе табада бал қосып ерітіңіз.
- 4 Өрікті және грек жаңғақтарын майдалап, оларды сәбіз бен сұлыға қосыңыз.
- 5 Толығымен біріккенше бірге араластырыңыз.
- 6 Науаға қоспаны қасықпен құйып, тегістеп жағыңыз.
- 7 Пеште 15-20 минут пісіріңіз.
- 8 Шеттері аздап қызарған соң, науаны пештен алыңыз. Құйманы ыстық кезде 8 төртбұрышты бөлікке бөліп, толығымен салқындағанша қалдырыңыз.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE