

KENWOOD

KAX700PL

instructions

istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

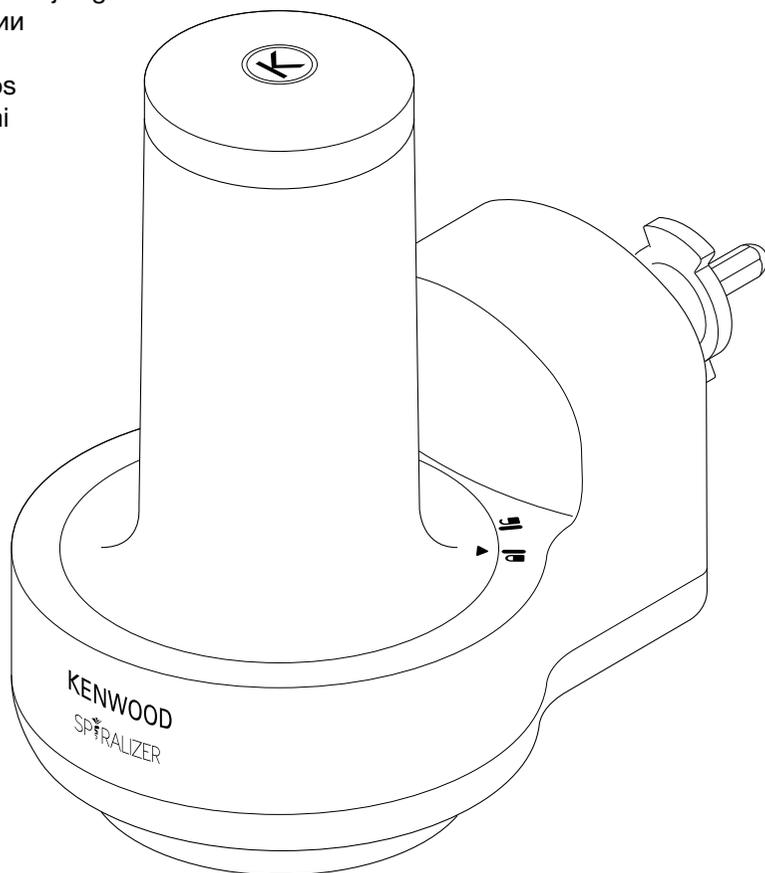
gebruiksaanwijzing

Инструкции

Juhised

Instrukcijas

Norādījumi

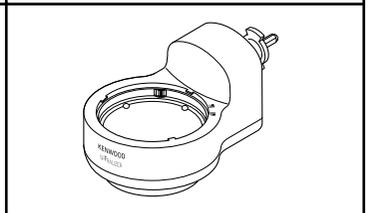
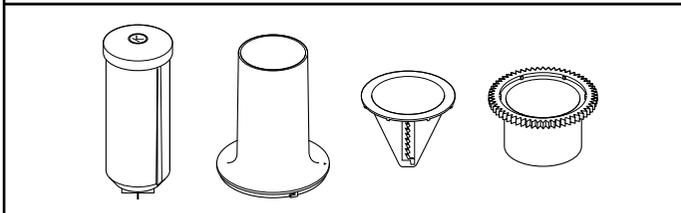
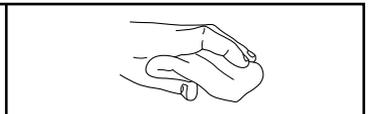
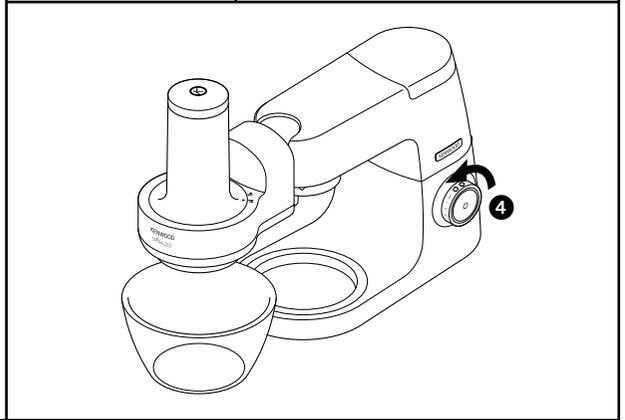
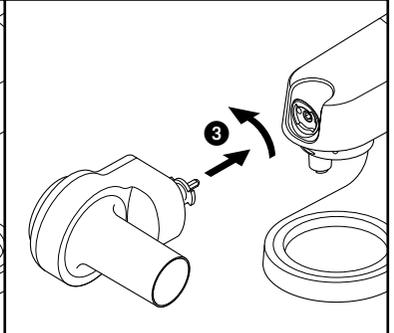
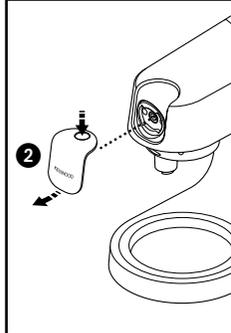
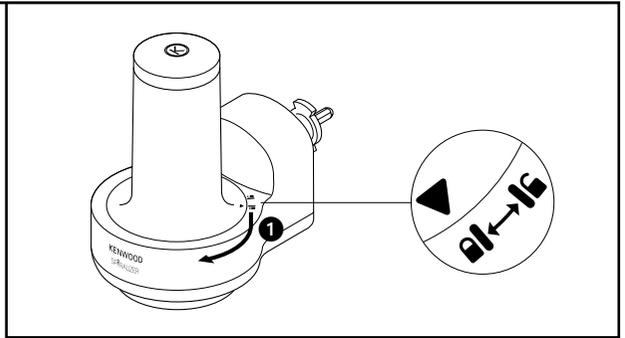
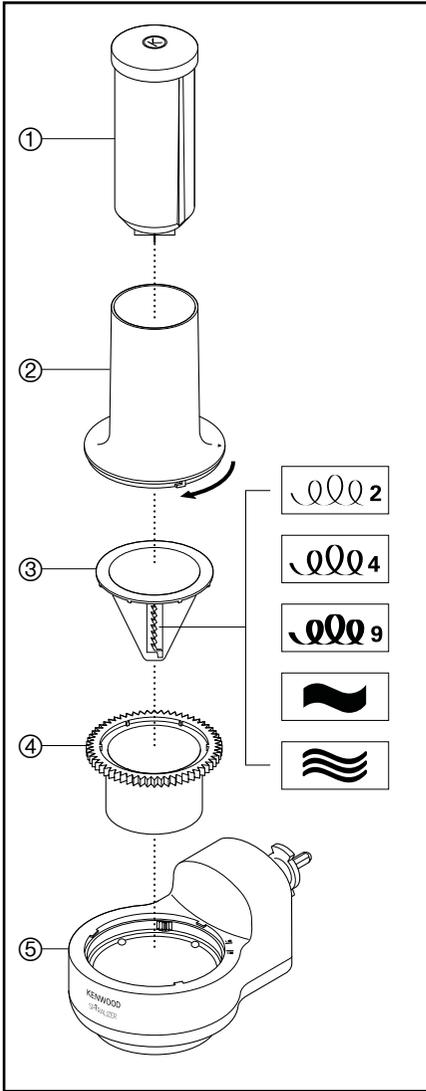


English	2 - 11
Nederlands	12 - 22
Français	23 - 33
Deutsch	34 - 43
Italiano	44 - 54
Português	55 - 64
Español	65 - 75
Dansk	76 - 85
Svenska	86 - 95
Norsk	96 - 105
Suomi	106 - 115
Türkçe	116 - 125
Česky	126 - 135
Magyar	136 - 146
Polski	147 - 157
Русский	158 - 169
Ελληνικά	170 - 180
Slovenčina	181 - 190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

عربي

٢٤١ - ٢٣٢

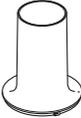




care and cleaning

- 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 
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✓	✗	✓	✓
	✗	✓	✗	✓

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.

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)

 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

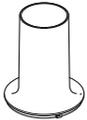
Produit alimentaire						Préparation Commentaires
Pommes	✗	✓	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des petites pommes (diamètre permettant de les passer à travers le tube d'alimentation). Coupez le haut ou le bas des pommes pour obtenir une surface plate. Vous n'avez pas besoin de peler les 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 brunissent 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 bruni, 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.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE