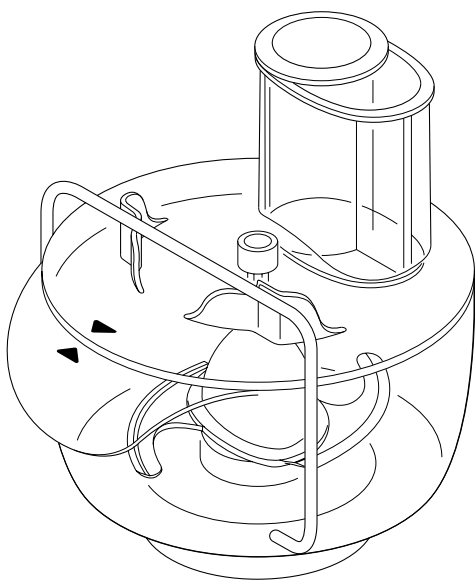
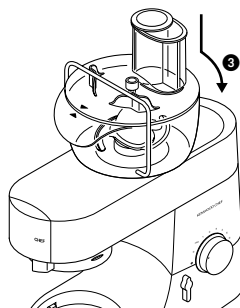
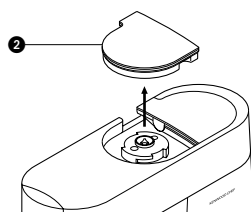
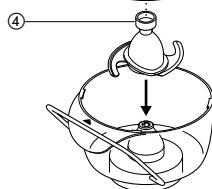
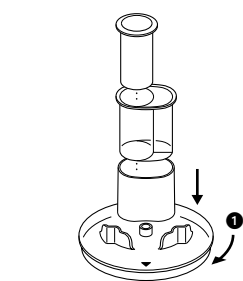
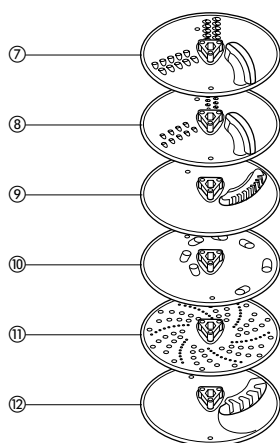
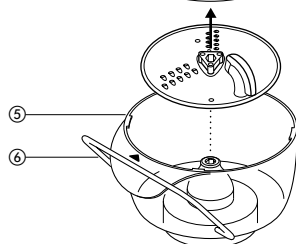
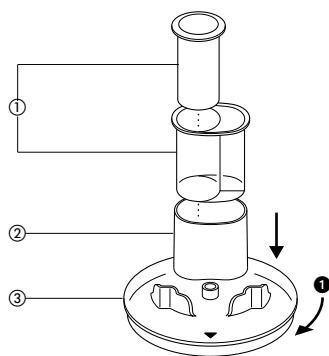


KENWOOD



A980

English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 13
Deutsch	14 - 17
Italiano	19 - 21
Português	22 - 25
Español	26 - 29
Dansk	30 - 33
Svenska	34 - 37
Norsk	38 - 41
Suomi	42 - 45
Türkçe	46 - 49
Česky	50 - 53
Magyar	54 - 57
Polski	58 - 61
Русский	62 - 66
Ελληνικά	67 - 71
عربي	٥٧ – ٦٧



Use the food processing attachment to chop, slice, shred and chip.

safety

- The blades and cutting plates are sharp, handle with care. Hold the knife blade by the finger grip at the top away from the cutting edge, both in use and when cleaning.
- When dismantling always lift the lid vertically away from the bowl, leaving the knife blade behind. Carefully remove the knife blade.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Never remove the attachment from the mixer until the blade or cutting plate has completely stopped.
- When slicing/shredding or chipping, don't let the bowl fill up as far as the cutting plate: empty it regularly.

important

- **For safety reasons, the food processing attachment must be fully assembled before fitting or removing from the mixer. Ensure the latch bar is pushed securely into place.**
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove the contents.

knife blade

Use the knife blade to chop raw and cooked meat, cooked eggs, vegetables, nuts, pâtés and dips and to also make crumbs from bread and biscuits. It can also be used to make shortcrust pastry and crumble toppings.

- Don't chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.
- Don't use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough otherwise you may damage your attachment or machine. Use the dough hook in the mixing bowl.
- Don't blend liquid ingredients as they may leak from around the lid. A liquidiser is available for this purpose. However, when puréeing soups etc., drain solids, blend and then return to the liquid.

slicer/shredder/chipper

Use the slicer/shredder to slice or shred fruit, vegetables and cheese and the chipper to cut vegetables eg potatoes and fruit.

key

- ① pushers: large and small
- ② feed tube
- ③ attachment lid
- ④ knife blade
- ⑤ attachment bowl
- ⑥ latch bar
- ⑦ thick slicer/shredder
- ⑧ thin slicer/shredder
- ⑨ thin (julienne style) chipper
- ⑩ extra-coarse shredder
part number 639021
- ⑪ rasping plate
part number 639150
- ⑫ standard chipper
part number 639083

before using for the first time

- 1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see 'cleaning'

to use the knife blade

This attachment has to be assembled/dis-assembled off the machine.

- 1 Place the knife blade in the attachment bowl.
- 2 Cut the food up and place into the bowl ensuring that the food does not fall down the central hole in the blade shaft.
- 3 Fit the lid onto the bowl, feed tube towards the back then turn clockwise until the indicating arrows line up **1**.
- If you experience difficulty in fitting the lid shaft into the knife blade, lift the lid, rotate slightly and try again.
- 4 Lift the latch bar into position.
- 5 Fit the pushers.
- 6 Lift off the medium speed outlet cover **2**.
- 7 With the feed tube furthest away from you, place the attachment onto the mixer and turn clockwise until it drops into position, then turn further to lock **3**.
- 8 Switch on. Use speeds 2 to 4 and process until the desired result has been achieved.

- 9 Switch off and remove the attachment.

- 10 Unplug after use.

hints

- Cut food up before placing into the bowl. Meat, bread, vegetables and other foods of a similar texture should be cut into cubes approximately 2cm/3/4 in. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is operating.
- If you want to blend soups, drain the ingredients and add the solids to the bowl. Process and then add back to the liquid.
- When making pastry, use firm fat cut into 2cm/3/4 in cubes from the fridge. Mix with the flour until breadcrumb stage is reached. Gradually add sufficient water down the feed tube to form a dough. Switch off immediately ingredients combine together.
- Take care not to over process when using the knife blade.
- Use the K beater in the mixing bowl to mix cakes - you'll get better results.

maximum capacities

- pastry (flour weight) 300g (10oz)
- meat 340g (12oz)

to use the slicer/shredder/chipper

This attachment has to be assembled/dis-assembled off the machine.

To buy a cutting plate not included in your pack, call Kenwood Spares Department 0870 2413653.

what the cutting plates do slicer/shredders

Plates ⑦ and ⑧ are reversible: one side slices, the other side shreds. You can slice cheese, carrot, potato, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion. You can shred cheese, carrot, potato and foods of a similar texture. **Your chosen cutting side must be uppermost.**

thin (julienne style) chipper ⑨

This plate cuts potatoes for Julienne style French fries and firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette and cucumber).

extra coarse shredder ⑩
coarsely shreds cheese and carrot.

rasping plate ⑪ grates parmesan cheese and potato for German potato dumplings.

standard chipper ⑫ cuts potatoes for thin French fries and firm ingredients for salads and dips (eg swede, cucumber).

- 1 Push the cutting plate onto the shaft on the underside of the lid. The desired cutting side must be uppermost.
 - 2 Fit the lid onto the bowl, feed tube towards the back then turn clockwise until the indicating arrows line up ❶.
 - If you experience difficulty fitting the lid, lift the lid then rotate slightly and try again.
 - 3 Lift the latch bar into position.
 - 4 Lift off the medium speed outlet cover ❷.
 - 5 With the feed tube furthest away from you, place the attachment onto the mixer and turn clockwise until it drops into position, then turn further to lock ❸.
 - 6 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
- ### **to use the small feed tube**
- First put the large pusher inside the feed tube.
- ### **to use the large feed tube**
- Use both pushers together.
- 7 Put the food into the feed tube.
 - 8 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** For most operations use speed 1 or 2. If more power is required increase to speed 3.
 - 9 Switch off and unplug.

hints

- Use fresh ingredients.
- Don't cut food up too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively, use the small feed tube.
- When using a chipper plate, place thin ingredients horizontally.
- When slicing or shredding: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After using a cutting plate there will always be a small amount of waste on the plate or in the food.

cleaning

Wash all parts in hot soapy water, then dry thoroughly. Take care as the blades and cutting plates are sharp.

Don't wash parts in the dishwasher.

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

Gebruik het keukenmachinehulpstuk om te hakken, plakken te snijden, te raspen en te snipperen.

veiligheid

- De bladen en snijschijven zijn scherp, hanteer ze zorgvuldig. Houd het mesblad vast aan de vingergreep bovenaan en uit de buurt van het snijvlak, zowel bij gebruik als bij reinigen.
- Bij het uit elkaar halen van het hulpstuk altijd eerst het deksel verticaal van de kom lichten, waarbij het mesblad moet achterblijven. Verwijder daarna voorzichtig het mesblad.
- Verwijder altijd eerst het mesblad voordat u de inhoud uit de kom giet.
- Neem nooit het hulpstuk van de mixer totdat het mesblad of de snijschijf volledig tot stilstand is gekomen.
- Als u plakken gaat snijden, gaat raspen of snipperen, laat de kom dan niet tot aan de snijschijf opvullen: de kom regelmatig legen.

belangrijk

- **Om veiligheidsredenen moet het keukenmachinehulpstuk volledig in elkaar zijn gezet voordat u het op de mixer zet of verwijderd. Zorg dat de borgstang goed op zijn plaats is geduwd.**
- Als bij gebruik van dit hulpstuk de machine overmatig gaat trillen, verminder dan de snelheid of stop de machine en verwijder de inhoud.

mesblad

Gebruik het mesblad om rauw en gekookt vlees, gekookte eieren, groenten, noten, paté en dips fijn te hakken en ook om brood en koekjes te verkruiden. Het kan ook worden gebruikt voor het maken van zandgebakdeeg en kruimelige bovenlagen.

- Gebruik het mesblad niet om ijsblokjes of andere harde voedingsmiddelen, bijvoorbeeld kruiden, fijn te hakken; dit kan het hulpstuk beschadigen.
- Gebruik het mesblad niet om zware ladingen te mengen, bijvoorbeeld brooddeeg, want dit kan het hulpstuk of de machine beschadigen. Gebruik de deeghaak en mengkom.
- Gebruik het hulpstuk niet om vloeibare ingrediënten te mengen, aangezien ze via het deksel kunnen weglekken. Voor dit doel is een blender verkrijgbaar. Wanneer u echter dikke soep enz. maakt, zeef dan de vaste ingrediënten, maak ze fijn in de blender en voeg ze weer toe aan het vloeibare deel.

Schijven voor plakken snijden, raspen en snipperen

Gebruik de snij-/raspschijven om fruit, groenten en kaas in plakken te snijden of fijn te raspen en de snipperschijf om groente, bijvoorbeeld aardappelen, en fruit te versnipperen.

verklaring

- ① stampers: groot en klein
- ② vulschacht
- ③ deksel
- ④ mesblad
- ⑤ kom
- ⑥ borgstang
- ⑦ grove snij-/raspschijf
- ⑧ fijne snij-/raspschijf
- ⑨ fijne snipperschijf (julienne)
- ⑩ extragroove raspschijf
onderdeelnummer 639021
- ⑪ raspschijf
onderdeelnummer 639150
- ⑫ standaard snipperschijf
onderdeelnummer 639083

voorafgaand aan het eerste gebruik

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal, waaronder de plastic beschermers van het mesblad. **Pas op, de bladen zijn zeer scherp.** Deze beschermers kunnen worden weggegooid, aangezien ze uitsluitend bestemd zijn om het mesblad gedurende fabricage en vervoer te beschermen.
- 2 Was de onderdelen af, zie 'reinigen'

gebruik van het mesblad

Dit hulpstuk moet los van de machine in elkaar worden gezet en uit elkaar worden gehaald.

- 1 Zet het mesblad in de kom van het hulpstuk.
- 2 Snijd het voedsel in stukken en plaats het in de kom, waarbij u moet oppassen dat het voedsel niet omlaag valt in het middengat in de

schacht van het mesblad.

- 3 Zet het deksel op de kom, oriënteer met de vulschacht naar de achterzijde en draai dan rechtsom totdat de pijlen op één lijn liggen ①.
- Als u moeilijkheden ondervindt als u de schacht van het deksel in het mesblad past, licht het deksel dan omhoog, draai het enigszins en probeer het opnieuw.
- 4 Breng de borgstang in positie.
- 5 Breng de stampers aan.
- 6 Neem het deksel van de uitgang voor middelhoge snelheid ②.
- 7 Met de vulschacht het verst van u vandaan plaatst u het hulpstuk op de mixer en draait u het rechtsom totdat het op zijn plaats valt; draai dan verder rechtsom om het hulpstuk te vergrendelen ③.
- 8 Schakel de machine aan. Gebruik snelheden 2 tot 4 en verwerk het voedsel totdat het gewenste resultaat is verkregen.
- 9 Schakel de machine uit en verwijder het hulpstuk.
- 10 Na gebruik de stekker uit het stopcontact nemen.

tips

- Snijd het voedsel in stukken alvorens het in de kom te plaatsen. Vlees, brood, groenten en andere voedingsmiddelen met een vergelijkbare textuur moeten in blokjes van ongeveer 2 x 2cm worden gesneden. Koekjes moeten in stukken worden gebroken en via de vulschacht worden toegevoegd terwijl de machine loopt.

- Als u soep wilt mengen, de vaste ingrediënten uitzeven en in de kom plaatsen. Na verwerking voegt u ze weer toe aan het vloeibare deel.
- Bij het maken van gebaksdeeg gebruikt u vast vet uit de koelkast dat u in blokjes van 2 x 2 cm snijdt. Vermeng met het bloem totdat het deeg kruimelig wordt. Voeg via de vulschacht geleidelijk voldoende water toe om het deeg te vormen. Schakel uit zodra de ingrediënten combineren.
- Zorg dat u bij gebruik van het mesblad het voedsel niet te lang verwerkt.
- Gebruik de K-klutser in de mengkom om cakemixen te maken; dit geeft betere resultaten.

maximumcapaciteit

- gebaksdeeg (gewicht van het bloem) 300 g (10 oz)
- vlees 340 g (12 oz)

gebruik van de schijven voor plakken snijden, raspen en snipperen

Dit hulpstuk moet los van de machine in elkaar worden gezet en uit elkaar worden gehaald.

wat met de snijschijven kan worden gedaan

Schijven voor plakken snijden/raspen

Schijf ⑦ en ⑧ zijn omkeerbaar: de ene kant voor snijden, de andere voor raspen. U kunt er kaas, wortel,

aardappel, kool, komkommer, courgette, bieten en ui mee opsnijden. U kunt er kaas, wortel, aardappel en voedingsmiddelen met een vergelijkbare textuur mee raspen. **De gewenste snijkant moet boven liggen.**

fijne (julienne) snipperschijf ⑨ met deze schijf kunnen aardappelen worden gesneden tot frites in de Juliennestijl en tevens hardere ingrediënten voor salades, garneringen, ovenschotels, stir-fry/roerbakken (bijvoorbeeld wortels, koolraap, courgette en komkommer).

extragrove raspschijf ⑩ grof raspen van kaas en wortels.

raspschijf ⑪ raspen van Parmezaanse kaas en aardappelen voor Duitse aardappelbolletjes.

standaard snipperschijf ⑫ met deze schijf kunnen aardappelen worden gesneden tot dunne frites en tevens hardere ingrediënten voor salades en dips (bijvoorbeeld koolraap, komkommer).

- 1 Duw de snijschijf op de schacht aan de onderkant van het deksel. De gewenste snijkant moet boven liggen.
- 2 Zet het deksel op de kom, oriënteer met de vulschacht naar de achterzijde en draai dan rechtsom totdat de pijlen op één lijn liggen ①.
- Als u moeilijkheden ondervindt als u het deksel op de kom past, draai dan het deksel enigszins en probeer het opnieuw.
- 3 Breng de borgstang in positie.

- 4 Neem het deksel van de uitgang voor middelhoge snelheid ②.
- 5 Met de vulschacht het verst van u vandaan plaatst u het hulpstuk op de mixer en draait u het rechtsom totdat het op zijn plaats valt; draai dan verder rechtsom om het hulpstuk te vergrendelen ③.
- 6 Beslis welke vulschacht u wilt gebruiken. De stamper bevat een kleinere vulschacht voor het verwerken van afzonderlijke stukken of dunne ingrediënten.

gebruik van de kleine vulschacht

- Zet eerst de grote stamper in de vulschacht.

gebruik van de grote vulschacht

- Gebruik beide stampers tezamen.
- 7 Voeg de voedselingredienten toe via de vulschacht.
 - 8 Schakel de machine aan en duw de ingrediënten gelijkmatig omlaag met de stamper - **nooit uw vingers in de vulschacht steken**. In de meeste gevallen kunt u snelheid 1 of 2 gebruiken. Als meer vermogen nodig is, verhoog dan de snelheid naar 3.
 - 9 Uitschakelen en de stekker uit het stopcontact nemen.

tips

- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd het voedsel niet te fijn. Vul de grote vulschacht over de hele breedte. Dit voorkomt dat voedsel tijdens de verwerking opzij glipt. U kunt als alternatief de kleine vulschacht gebruiken.
- Plaats bij gebruik van de

snipperschijf eventuele dunne ingrediënten horizontaal.

- Bij het in plakken snijden of raspen: ingrediënten die rechtop worden geplaatst worden kleiner gesneden dan horizontaal geplaatste ingrediënten.
- Na gebruik van de snijschijf zal er altijd een kleine hoeveelheid snijafval op de plaat of in het voedsel achterblijven.

reinigen

Was alle onderdelen af in warm zeepwater, en droog grondig. Pas op, want het mesblad en de snijschijven zijn scherp.

Geen onderdelen in de vaatwasmachine afwassen.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

Utilisez votre accessoire préparateur culinaire pour hacher, émincer, râper et couper en lamelles.

sécurité

- Les lames et disques sont tranchants, maniez-les avec précaution. Tenez la lame par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de son utilisation et de son nettoyage.
- Lors du démontage, soulevez toujours le couvercle verticalement, à l'opposé du bol, en laissant la lame en place. Retirez ensuite la lame avec précaution.
- Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.
- Ne retirez jamais l'accessoire du robot batteur avant l'arrêt complet de la lame ou du disque.
- Lorsque vous émincez/râpez ou coupez en lamelles, ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque : videz-le régulièrement.

important

I Pour raisons de sécurité, l'accessoire préparateur culinaire doit être entièrement assemblé avant sa mise en place ou son retrait du robot batteur. Assurez-vous que la barre de verrouillage est bien enfoncée en place.

- En cas de vibration excessive lors de l'utilisation de cet accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez-en le contenu.

lame

Utilisez la lame pour hacher la viande crue et cuite, les œufs durs, légumes, noix, noisettes, pâtés et mousses de hors d'œuvre, ainsi que pour émietter le pain et les biscuits. Elle peut également être employée pour la préparation d'une pâte brisée et d'une pâte de crumble.

- Ne hachez pas les glaçons ou autres aliments durs, tels que les épices, ils risqueraient d'endommager l'accessoire.
- N'utilisez pas la lame pour mélanger des charges lourdes, telles que la pâte à pain, vous risqueriez d'endommager l'accessoire ou l'appareil. Utilisez le crochet à pâte dans le bol de mélange.
- Ne mélangez pas des ingrédients liquides car ils pourraient fuir des rebords du couvercle. Un mixeur est disponible à cette fin.

Cependant, pour la préparation de soupes, etc., onctueuses, égouttez les ingrédients solides, réduisez-les en purée et reversez-les dans le liquide.

disque éminceur/râpeur/à couper

Utilisez un disque éminceur/râpeur pour émincer et râper les fruits, légumes et fromages, et un disque à couper pour couper les légumes (ex. : pommes de terre) et fruits.

légende

- ① poussoirs : grand et petit
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle de l'accessoire
- ④ lame
- ⑤ bol de l'accessoire
- ⑥ barre de verrouillage
- ⑦ disque éminceur/râpeur épais
- ⑧ disque éminceur/râpeur fin
- ⑨ disque à couper en julienne
- ⑩ disque à râper gros
numéro de pièce 639021
- ⑪ grille à râper
numéro de pièce 639150
- ⑫ disque à frites
numéro de pièce 639083

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages, y compris les housses en plastique protégeant la lame.

Particulièrement tranchantes, les lames doivent être

maniées avec précaution. Ces housses doivent être jetées car elles servent uniquement à protéger la lame pendant le processus de fabrication et de transport.

- 2 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir 'nettoyage'

utilisation de la lame

Cet accessoire ne doit pas être assemblé/démonté sur l'appareil.

- 1 Placez la lame dans le bol de l'accessoire.
- 2 Coupez les aliments et placez-les dans le bol en vous assurant qu'ils

ne tombent pas dans l'orifice central de l'axe de la lame.

- 3 Mettez le couvercle en place sur le bol, le tube d'alimentation étant orienté vers l'arrière, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'alignement des flèches d'indication ①.
- En cas de difficultés à adapter l'axe du couvercle dans la lame, soulevez le couvercle, tournez-le légèrement et essayez de nouveau.
- 4 Levez la barre de verrouillage en position.
- 5 Mettez les poussoirs en place.
- 6 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne ②.
- 7 Le tube d'alimentation étant orienté à l'opposé de soi, placez l'accessoire sur le robot batteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il tombe en position, puis tournez davantage afin de verrouiller ③.
- 8 Mettez l'appareil en marche. Utilisez les vitesses 2 à 4 et actionnez jusqu'à obtention du résultat souhaité.
- 9 Éteignez l'appareil et retirez l'accessoire.
- 10 Débranchez après utilisation.

conseils

- Coupez les aliments avant de les placer dans le bol. La viande, le pain, les légumes et autres aliments de consistance similaire doivent être coupés en dés d'environ 2 cm. Les biscuits doivent être cassés en morceaux et déversés dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil est en marche.

- Si vous souhaitez préparer des soupes onctueuses, égouttez les ingrédients solides et placez-les dans le bol. Réduisez-les en purée, puis reversez-les dans le liquide.
- Lors de la préparation de pâtisseries, utilisez des matières grasses de consistance ferme coupées en dés de 2 cm après avoir été sorties du réfrigérateur. Mélangez-les à la farine jusqu'à obtention d'une consistance sableuse. Ajoutez progressivement par le tube d'alimentation une quantité suffisante d'eau pour obtenir une pâte. Éteignez l'appareil dès que les ingrédients forment une pâte homogène.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.
- Utilisez le batteur en K dans le bol de mélange pour la préparation de gâteaux ; vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats.

capacités maximales

- pâtisserie (poids en farine) 300 g
- viande 340 g

utilisation d'un disque éminceur/râpeur/à couper

Cet accessoire ne doit pas être assemblé/démonté sur l'appareil.

action des disques

disques éminceurs/râpeurs

Les disques ⑦ et ⑧ sont réversibles : un côté émince, l'autre râpe. Vous pouvez émincer fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves, oignons. Vous pouvez râper fromages, carottes, pommes de terre et autres aliments de consistance similaire. **La face de coupe choisie doit être tournée vers le haut.**

disque à couper en julienne ⑨

Ce disque coupe les pommes de terre en julienne, ainsi que les aliments de consistance ferme pour la préparation de salades, garnitures, plats mijotés et sautés (ex. : carottes, rutabagas, courgettes et concombres).

disque à râper gros ⑩ râpe gros les fromages et carottes.

grille à râper ⑪ râpe le fromage parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes de pommes de terre.

disque à frites ⑫ coupe les pommes de terre en frites fines, ainsi que les aliments de consistance ferme en bâtonnets pour les salades et mousses de hors d'œuvre (ex. : rutabagas, concombres).

- 1 Enfoncez le disque sur l'axe, au niveau du fond du couvercle. La face de coupe souhaitée doit être tournée vers le haut.
- 2 Mettez le couvercle en place sur le bol, le tube d'alimentation étant

orienté vers l'arrière, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'alignement des flèches d'indication ❶.

- En cas de difficultés à mettre le couvercle en place, soulevez-le, tournez-le légèrement et essayez de nouveau.
- 3 Levez la barre de verrouillage en position.
 - 4 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne ❷.
 - 5 Le tube d'alimentation étant orienté à l'opposé de soi, placez l'accessoire sur le robot batteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il tombe en position, puis tournez davantage afin de verrouiller ❸.
 - 6 Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez employer. Le poussoir contient un tube d'alimentation de plus petite taille pour la préparation d'ingrédients fins ou à l'unité.

utilisation du tube

d'alimentation de petite taille

- Placez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.

utilisation du tube

d'alimentation de grande taille

- Utilisez les deux poussoirs ensemble.
- 7 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.
 - 8 Mettez l'appareil en marche et enfoncez de manière régulière à l'aide du poussoir. **Ne mettez jamais les doigts dans le tube d'alimentation.** Pour la plupart des opérations, utilisez les vitesses 1

ou 2. Si une puissance supplémentaire est nécessaire, augmentez jusqu'à la vitesse 3.

- 9 Éteignez et débranchez l'appareil.

conseils

- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en dés de trop petite taille. Essayez de remplir au mieux la largeur du tube d'alimentation de grande taille, afin d'éviter que les aliments ne s'affaissent d'un côté pendant la préparation.
Vous pouvez également choisir d'utiliser le tube d'alimentation de petite taille.
- Lors de l'utilisation d'un disque à couper, placez les ingrédients fins horizontalement.
- Pour émincer ou râper : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Après l'utilisation d'un disque, il reste toujours une faible quantité de déchet sur le disque ou dans les aliments.

nettoyage

Lavez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement. Les lames et disques sont tranchants, maniez-les avec précaution.

Ne lavez aucun élément au lave-vaisselle.

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinander klappen

Der Küchenmaschinenvorsatz kann zum Hacken, in Scheiben schneiden, Reiben und Schnitzeln verwendet werden.

Sicherheit

- Die Messer und Schneidscheiben sind scharf und müssen deshalb vorsichtig gehandhabt werden. Messer im Gebrauch und beim Reinigen am Fingergriff auf der Oberseite halten, entfernt von der Schneidkante.
- Beim Auseinanderbauen immer den Deckel vertikal von der Schüssel abheben, so dass das Messer dahinter bleibt. Messer vorsichtig entfernen.
- Vor dem Ausschütten des Inhalts aus der Schüssel Messer immer erst entfernen.
- Vorsatz immer erst dann vom Mixer entfernen, wenn das Messer oder die Schneidscheibe vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Beim Schneiden/Reiben oder Schnitzeln nicht warten, bis die Schüssel bis zur Schneidscheibe gefüllt ist: regelmäßig entleeren.

Wichtig

- **Aus Sicherheitsgründen muss der Küchenmaschinenvorsatz vor dem Anbringen am Mixer oder dem Abnehmen vom Mixer vollständig zusammengebaut sein. Sicherstellen, dass der Riegel fest eingerastet ist.**

- Wenn im Gebrauch dieses Vorsatzes extrem starke Vibrationen auftreten, Geschwindigkeit reduzieren oder Maschine anhalten und Inhalt entfernen.

Messer

Messer zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, gekochten Eiern, Gemüse, Nüssen, Pâtés und Dips sowie zum Reiben von Brot und Keksen verwenden. Es kann auch zum Zubereiten von Mörbeteig und Streuseln verwendet werden.

- Keine Eiswürfel oder andere harte Nahrungsmittel, wie z.B. Gewürze, hacken; sie könnten den Vorsatz beschädigen.
- Messer nicht zum Mixen schwerer Massen wie z.B. Brotteig verwenden, weil Ihr Vorsatz oder die Maschine sonst beschädigt werden könnten. Knethaken in der Mixerschüssel verwenden.
- Keine flüssigen Zutaten mixen, denn sie könnten um den Deckel herum auslaufen. Für diesen Zweck ist ein Pürierer erhältlich. Beim Pürieren von Suppen usw. Feststoffe abgießen, mixen und wieder in die Flüssigkeit geben.

Schneidplatte/Reibe/Schnitzelwerk

Mit der Schneidplatte/Reibe können Sie Früchte, Gemüse und Käse in Scheiben schneiden oder reiben, während Sie mit dem Schnitzelwerk Gemüse wie z.B. Kartoffeln und Früchte klein schneiden können.

Legende

- ① Schieber: groß und klein
- ② Einfüllrohr
- ③ Vorsatzdeckel
- ④ Messer
- ⑤ Vorsatzschüssel
- ⑥ Riegel
- ⑦ Dicke Schneidscheibe/Reibe
- ⑧ Dünne Schneidscheibe/Reibe
- ⑨ Dünnes Schnitzelwerk (Julienne)
- ⑩ Extra grobe Reibe
Teil Nr. 639021
- ⑪ Reibplatte
Teil Nr. 639150
- ⑫ Standard-Schnitzelwerk
Teil Nr. 639083

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie die gesamte Verpackung, einschließlich Messerabdeckungen aus Plastik, vom Messer. **Vorsicht: die Messer sind sehr scharf.** Diese Abdeckungen können weggeworfen werden, denn sie dienen lediglich als Messerschutz während der Herstellung und beim Transport.
- 2 Waschen Sie die Teile (siehe 'Reinigen').

Verwendung des Messers

Dieser Vorsatz muss auf der Maschine angebracht bzw. von ihr entfernt werden.

- 1 Legen Sie das Messer in die Vorsatzschüssel.
- 2 Schneiden Sie die Zutaten klein und legen Sie sie in die Schüssel. Achten Sie darauf, dass sie nicht durch das Loch in der Mitte des Messerschafts fallen.

- 3 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, so dass das Einfüllrohr zur Rückseite zeigt, und drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn, bis er mit den Pfeilen ausgerichtet ist ①.
- Falls sich der Deckelschaft nicht problemlos in das Messer stecken lässt, heben Sie den Deckel an, drehen ihn leicht und versuchen es erneut.
- 4 Heben Sie den Riegel in die richtige Stellung.
- 5 Bringen Sie die Schieber an.
- 6 Heben Sie die Abdeckung für die Öffnung für mittlere Geschwindigkeit ab ②.
- 7 Setzen Sie in der Position, in der das Einfüllrohr am weitesten von Ihnen entfernt ist, den Vorsatz auf den Mixer und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Drehen Sie ihn zum Arretieren dann weiter ③.
- 8 Schalten Sie die Maschine an. Verwenden Sie Geschwindigkeit 2 bis 4 und verarbeiten Sie das Schneidgut so lange, bis das gewünschte Resultat erreicht ist.
- 9 Schalten Sie die Maschine ab und entfernen Sie den Vorsatz.
- 10 Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.

Tipps

- Schneiden Sie die zu bearbeitenden Zutaten klein, bevor Sie sie in die Schüssel füllen. Fleisch, Brot, Gemüse und andere Lebensmittel ähnlicher Struktur sollten in ca. 2 cm große Würfel geschnitten werden. Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufender Maschine durch

das Einfüllrohr eingefüllt werden.

- Wenn Sie Suppen pürieren wollen, gießen Sie die Zutaten ab und füllen die festen Bestandteile in die Schüssel. Pürieren Sie die Bestandteile und vermischen Sie sie anschließend wieder mit der Flüssigkeit.
- Wenn Sie Teig zubereiten wollen, verwenden Sie festes Fett aus dem Kühlschrank und schneiden es in 2 cm große Würfel. Mischen Sie die Fettwürfel mit dem Mehl, bis sich Streusel bilden. Geben Sie nach und nach so viel Wasser durch das Einfüllrohr zu, bis ein Teig entsteht. Schalten Sie die Maschine sofort ab, sobald eine zusammenhängende Teigkugel entstanden ist.
- Achten Sie darauf, die Zutaten bei Verwendung des Messers nicht zu lange zu verarbeiten.
- Verwenden Sie den K-Schneebesen in der Mixerschüssel für Kuchenteige – damit erzielen Sie bessere Ergebnisse.

Maximales Fassungsvermögen

- Teig (Mehlgewicht) 300 g
- Fleisch 340 g

Verwendung von Schneidscheibe/Reibe/Schnitzelwerk

Dieser Vorsatz muss auf der Maschine angebracht bzw. von ihr entfernt werden.

Funktion der Schneidscheiben

Schneidscheiben/Reiben

Die Scheiben ⑦ und ⑧ sind auf beiden Seiten verwendbar: eine Seite schneidet, die andere reibt. Sie können Käse, Möhren, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, rote Bete oder Zwiebeln in Scheiben schneiden. Sie können Käse, Möhren, Kartoffeln oder andere Lebensmittel mit einer ähnlichen Struktur reiben. **Die gewünschte Seite der Scheibe muss oben liegen.**

Dünnes Schnitzelwerk (Julienne) ⑨

Diese Scheibe schneidet Kartoffel in dünne Pommes frites und feste Zutaten für Salate, Garnituren, Kasserollen und Pfannengerichte in dünne Streifen (z.B. Möhren, Rüben, Zucchini und Gurken).

Extra grobe Reibe ⑩ Zum Grobreiben von Käse und Möhren.

Raspelplatte ⑪ Raspelt Parmesan und Kartoffeln für Kartoffelknödel.

Standard-Schnitzelwerk ⑫

Schneidet Kartoffeln für Pommes frites und feste Zutaten für Salate und Dips (z.B. Rüben, Gurken).

- 1 Stecken Sie die Schneidscheibe auf den Schaft auf der Unterseite des Deckels. Die gewünschte Seite der Scheibe muss oben liegen.
- 2 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, so dass das Einfüllrohr zur Rückseite zeigt, und drehen Sie ihn dann im Uhrzeigersinn, bis er mit

- den Pfeilen ausgerichtet ist ❶.
- Falls sich der Deckelschaft nicht problemlos in das Messer stecken lässt, heben Sie den Deckel an, drehen ihn leicht und versuchen es erneut.
- 3 Heben Sie den Riegel in die richtige Stellung.
 - 4 Heben Sie die Abdeckung für die Öffnung für mittlere Geschwindigkeit ab ❷.
 - 5 Setzen Sie in der Position, in der das Einfüllrohr am weitesten von Ihnen entfernt ist, den Vorsatz auf den Mixer und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Drehen Sie ihn zum Arretieren dann weiter ❸.
 - 6 Wählen Sie das gewünschte Einfüllrohr aus. Der Schieber enthält ein kleineres Einfüllrohr für die Verarbeitung einzelner Zutaten oder für dünne Zutaten.

Verwendung des kleinen Einfüllrohrs

- Stecken Sie zuerst den großen Schieber in das Einfüllrohr.

Verwendung des großen Einfüllrohrs

- Verwenden Sie beide Schieber zusammen.
- 7 Legen Sie die Zutaten in das Einfüllrohr.
 - 8 Schalten Sie die Maschine an und drücken Sie die Zutaten gleichmäßig mit dem Schieber nach unten – stecken Sie niemals die Finger in das Rohr. Für die meisten Vorgänge reicht Geschwindigkeit 1 oder 2. Wenn mehr Kraft benötigt wird, sollten Sie die Geschwindigkeit auf 3 erhöhen.

- 9 Schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Tipps

- Verwenden Sie frische Zutaten.
- Schneiden Sie die Zutaten nicht zu klein. Füllen Sie das große Einfüllrohr über seine Breite fast vollständig. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten an der Seite entlang gleiten können. Alternativ können Sie das kleine Einfüllrohr verwenden.
- Wenn Sie eine Schnitzelscheibe verwenden, sollten Sie dünne Zutaten horizontal einlegen.
- Wenn Sie Zutaten in Scheiben schneiden oder reiben wollen: aufrecht stehende Zutaten sind nach dem Schneiden/Reiben kürzer als horizontal liegende Zutaten.
- Bei der Verwendung einer Schneidplatte bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder bei den Zutaten zurück.

Reinigen

Waschen Sie alle Teile mit heißem Seifenwasser und trocknen Sie sie gründlich ab. Vorsicht: die Messer und Schneidscheiben sind sehr scharf.

Waschen Sie die Teile nicht in der Geschirrspülmaschine.

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Usare l'accessorio robot per tagliare, affettare, sminuzzare e per tagliare a bastoncino.

sicurezza

- Le lame e i dischi di taglio sono molto affilati – maneggiarli con cura. Tenere la lama dalla presa per le dita sulla parte alta, lontano dal filo di taglio, sia durante l'uso che per la pulizia.
- Quando si smontano i componenti, sollevare sempre il coperchio in verticale dalla vaschetta, lasciando in posizione la lama. Poi estrarre con cura la lama.
- Estrarre sempre la lama prima di versare gli alimenti dalla vaschetta.
- Non staccare mai l'accessorio dal mixer se la lama/disco di taglio non si è fermata/o completamente.
- Quando si affetta/sminuzza o si taglia a bastoncino, non lasciare mai che la vaschetta si riempia fino al disco di taglio: svuotarla a intervalli regolari.

importante

- **Per ragioni di sicurezza, l'accessorio robot deve essere completamente montato prima di venire installato o tolto dal mixer. Inoltre, verificare di aver spinto a fondo la barra di blocco in posizione.**
- In caso di eccessiva vibrazione durante l'uso dell'accessorio, ridurre la velocità oppure fermare l'apparecchio e svuotarlo.

lama

Usare la lama per tagliare carni crude e cotte, uova sode, verdure, frutta secca, patè e salse, e inoltre per pangrattato e biscotti sbriciolati. È anche possibile usare la lama per fare la pasta frolla e per sbriciolare guarnizioni e condimenti.

- Non lavorare cubetti di ghiaccio o altri alimenti di consistenza troppo elevata come le spezie, che altrimenti potrebbero danneggiare l'accessorio.
- Non usare la lama per miscelare impasti molto densi, come quelli per il pane, altrimenti si rischia di danneggiare l'accessorio o l'apparecchio. Usare invece l'apposito uncino per impasto all'interno della vaschetta.
- Non frullare ingredienti liquidi, poiché il coperchio potrebbe perdere. Utilizzare invece un frullatore. Tuttavia, nel caso di passati di verdura, ecc. è possibile scolare gli ingredienti solidi, frullarli e poi aggiungerli nuovamente al brodo.

Dischi

affetta/sminuzzatutto/per tagliare a bastoncino

Usare i dischi per affettare/sminuzzare per frutta, verdura e formaggio; usare il disco per tagliare a bastoncino per le verdure (es. patate) e per la frutta.

componenti

- ① spingitori: grande e piccolo
- ② tubo introduttore
- ③ coperchio dell'accessorio
- ④ lama
- ⑤ vaschetta dell'accessorio
- ⑥ barra di blocco
- ⑦ disco per affettare/sminuzzare spesso
- ⑧ disco per affettare/sminuzzare sottile
- ⑨ disco per tagliare a bastoncino
- ⑩ disco per sminuzzare extra-grosso art. n. 639021
- ⑪ disco per grattugiare art. n. 639150
- ⑫ disco standard per patatine art. n. 639083

prima di usare l'accessorio per la prima volta

- 1 Togliere tutto il materiale di imballaggio, comprese le protezioni in plastica dalla lama. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Gettare le protezioni, in quanto sono studiate unicamente per proteggere la lama in fase di produzione e durante il trasporto.
- 2 Lavare i componenti – vedere alla voce 'pulizia'.

per usare la lama

Questo accessorio deve essere montato/smontato separatamente dall'apparecchio.

- 1 Inserire la lama nella vaschetta dell'accessorio.

- 2 Tagliare gli ingredienti e versarli nella vaschetta, evitando di farli cadere nell'apertura al centro dell'attacco per la lama.
- 3 Mettere il coperchio sulla vaschetta, tenendo il tubo introduttore rivolto verso la parte posteriore, quindi ruotarlo in senso orario fino ad allineare le frecce indicatrici ①.
- In caso di difficoltà nell'inserire l'attacco del coperchio nella lama, sollevare il coperchio, ruotarlo leggermente e riprovare.
- 4 Sollevare in posizione la barra di blocco.
- 5 Installare gli spingitori.
- 6 Ora sollevare e togliere il coperchio dall'uscita a media velocità ②.
- 7 Col tubo introduttore nella posizione più distante da voi, inserire l'accessorio sul mixer e ruotarlo in senso orario fino ad inserirlo in posizione. In seguito, ruotarlo ulteriormente per bloccarlo ③.
- 8 Accendere l'apparecchio. Usare le velocità da 2 a 4 e lavorare gli ingredienti fino ad ottenere il risultato desiderato.
- 9 Spegnerne l'apparecchio e togliere l'accessorio.
- 10 Dopo l'uso, disinserire l'apparecchio dalla presa elettrica.

consigli

- Tagliare gli ingredienti prima di versarli nella vaschetta. Nel caso di carni, pane, verdure e altri cibi di consistenza simile, tagliarli a cubetti di 2 cm circa. Spezzettare i biscotti e aggiungerli nel tubo introduttore con l'apparecchio già in funzione.

- Per fare i passati di verdura, scolare gli ingredienti e aggiungere prima gli ingredienti solidi nella vaschetta. Lavorarli e poi aggiungerli nuovamente al brodo.
- Per gli impasti, usare burro o margarina duri, dal frigorifero, a cubetti di 2 cm. Miscelare insieme alla farina fino ad avere una consistenza sbriciolata. Ora versare gradualmente nel tubo introduttore acqua sufficiente per formare un impasto. Spegnerne immediatamente l'apparecchio non appena gli ingredienti si sono amalgamati.
- Fare attenzione a non lavorare eccessivamente gli ingredienti quando si usa la lama.
- Usare la frusta a K all'interno della vaschetta per miscelare l'impasto per le torte. Così facendo, infatti, otterrete risultati migliori.

capacità massime

- impasto (peso della farina) 300g
- carni 340g

per usare i dischi
affetta/sminuzzatutto e
per tagliare a bastoncino

**Questo accessorio deve
essere montato e smontato
separatamente
dall'apparecchio.**

funzione dei dischi di taglio

dischi per

affettare/sminuzzare

I dischi ⑦ e ⑧ sono utilizzabili su ambo i lati: un lato affetta mentre l'altro sminuzza. È possibile affettare formaggio, carote, patate, verze, cetrioli, zucchine, barbabietole e cipolle. Inoltre, permette di sminuzzare formaggio, carote, patate e ingredienti di consistenza simile. **Il lato di taglio desiderato deve trovarsi in alto.**

disco per patatine a fiammifero ⑨

Taglia le patate per le patatine a fiammifero e inoltre ingredienti duri per insalate, guarnizioni, spezzatini e verdure saltate in padella (es. carote, cavoli, zucchine e cetrioli).

disco per sminuzzare extra- grosso ⑩ sminuzza

grossolanamente formaggio e carote.

disco per grattugiare ⑪

grattugia parmigiano e patate, per fare gli gnocchi alla tedesca.

disco standard per tagliare a

bastoncino ⑪ taglia le patate per patatine sottili e inoltre ingredienti duri per insalate e pinzimonio, come cavoli e cetrioli.

- 1 Spingere il disco di taglio sull'attacco sotto il coperchio. Il lato di taglio desiderato deve trovarsi in alto.
- 2 Ora mettere il coperchio sulla vaschetta, col tubo introduttore rivolto verso la parte retrostante. Girare il coperchio in senso orario fino ad allineare le frecce ❶.

- In caso di difficoltà nel mettere il coperchio, sollevarlo, ruotarlo leggermente e riprovare.
- 3 Sollevare in posizione la barra di blocco.
- 4 Sollevare e togliere il coperchio dall'uscita a media velocità ②.
- 5 Col tubo introduttore nella posizione più distante da voi, inserire l'accessorio sul mixer e ruotarlo in senso orario fino ad inserirlo in posizione. In seguito, ruotarlo ulteriormente per bloccarlo ③.
- 6 Scegliere il tubo introduttore da usare. Lo spingitore contiene un tubo più piccolo, per lavorare cibi singoli o ingredienti sottili.

per usare il tubo introduttore piccolo

- Prima inserire lo spingitore grande nel tubo introduttore.

per usare il tubo grande

- Usare insieme entrambi gli spingitori.
- 7 Mettere gli ingredienti nel tubo introduttore.
- 8 Accendere l'apparecchio ed esercitare pressione continua sullo spingitore – **non mettere mai le dita nel tubo introduttore.** Nella maggior parte dei casi è sufficiente usare la velocità 1 o 2, tuttavia se occorre più potenza passare alla velocità 3.
- 9 Spegnerne l'apparecchio e disinserirlo dalla presa elettrica.

consigli

- Usare ingredienti freschi.
- Non tagliare gli ingredienti a pezzetti troppo piccoli. Riempire quasi del tutto il tubo introduttore grande: in questo modo si impedisce che gli ingredienti scivolino ai lati durante la lavorazione. Alternativamente, usare il tubo introduttore piccolo.
- Quando si utilizza un disco per tagliare a bastoncino, tenere orizzontali gli ingredienti sottili.
- Quando si affetta o si sminuzza, gli ingredienti inseriti in verticale saranno più corti di quelli inseriti in orizzontale.
- Dopo aver usato un disco di taglio, nel piatto oppure negli alimenti lavorati si noteranno sempre residui.

pulizia

Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata e poi asciugarli a fondo. Fare attenzione: le lame e i dischi di taglio sono molto affilati.

Non lavare nessun componente in lavastoviglie.

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

Utilize o acessório de processamento de alimentos para cortar em bocados ou fatias, picar e cortar em palitos.

segurança

- As lâminas e discos de corte são afiados, por isso manuseie-os com cuidado. Segure na pega das lâminas, pela parte superior da mesma, mais afastada das arestas de corte, tanto ao utilizar como ao limpar.
- Ao desmontar, retire sempre a tampa da taça na vertical, deixando as lâminas na taça. Retire depois as lâminas com cuidado.
- Retire sempre as lâminas antes de vaziar o conteúdo da taça.
- Nunca retire o acessório da máquina até as lâminas ou o disco terem parado completamente.
- Ao cortar/picar ou cortar em palitos, não deixe a taça encher até ao nível do disco: despeje-a regularmente.

importante

- **Por razões de segurança, o acessório de processamento de alimentos deve estar completamente montado antes de o instalar ou retirar da máquina. Certifique-se de que a barra de fecho está firmemente colocada no lugar.**
- Se ocorrer vibração excessiva ao utilizar este acessório, reduza a velocidade ou pare a máquina e retire o conteúdo.

lâminas

Utilize as lâminas para cortar carne crua ou cozida, ovos cozidos, legumes, nozes, amêndoas, pâtés e dips e também para ralar pão e bolachas. Podem também ser utilizadas para preparar massa amanteigada e coberturas para crumbles.

- Não pique cubos de gelo ou outros alimentos duros, tais como especiarias, pois poderão danificar o acessório.
- Não utilize as lâminas para misturar cargas pesadas, tais como massa para pão, senão o seu acessório ou máquina poderão ser danificados. Utilize o gancho para amassar na taça da máquina.
- Não misture ingredientes líquidos pois estes poderão verter em volta da tampa. Existe um liquidificador para esta finalidade.

Contudo, ao preparar sopas, etc., escorra o líquido, misture os ingredientes sólidos na máquina e torne a juntá-los ao líquido.

discos para corte/picado/corte em palitos

Utilize o disco para corte/picado para cortar ou picar fruta, legumes e queijo e o disco para cortar em palitos para cortar legumes, por exemplo batatas, e fruta.

descrição

- ① empurradores: grande e pequeno
- ② tubo de alimentação
- ③ tampa do acessório
- ④ lâminas
- ⑤ taça do acessório
- ⑥ barra de fecho
- ⑦ disco para corte/picado grosso
- ⑧ disco para corte/picado fino
- ⑨ disco para corte em palitos finos (estilo juliana)
- ⑩ disco para picado extra-grosso peça número 639021
- ⑪ disco de raspar/ralar peça número 639150
- ⑫ disco para corte em palitos médios peça número 639083

antes da primeira utilização

- 1 Desembale completamente o aparelho, incluindo as protecções plásticas das lâminas. **Tenha cuidado pois as lâminas são muito afiadas.** As protecções devem ser descartadas pois servem apenas para proteger as lâminas durante o fabrico e em trânsito.
- 2 Lave as peças: consulte a secção "limpeza".

utilização das lâminas

Este acessório tem que ser montado e desmontado retirado da máquina.

- 1 Coloque as lâminas na taça do acessório.
- 2 Corte os alimentos e introduza-os na taça, certificando-se de que os alimentos não caem no orifício central do eixo das lâminas.

- 3 Coloque a tampa na taça, com o tubo de alimentação virado para trás, e depois rode-o para a direita até as setas indicadoras ficarem alinhadas ①.
- I Se sentir dificuldades em colocar o eixo da tampa nas lâminas, retire a tampa, rode ligeiramente e tente de novo.
- 4 Levante a barra de fecho para a posição devida.
- 5 Instale os empurradores.
- 6 Retire a tampa da tomada de acessórios de velocidade média ②.
- 7 Com o tubo de alimentação na posição mais afastada de si, coloque o acessório na máquina e rode para a direita até encaixar na posição devida e depois rode mais para travar ③.
- 8 Ligue no interruptor. Utilize as velocidades 2 a 4 e processe até alcançar o resultado desejado.
- 9 Desligue no interruptor e retire o acessório.
- 10 Desligue a ficha da tomada de corrente após a utilização.

sugestões

- Corte os alimentos aos bocados antes de os colocar na taça. Carne, pão, legumes e outros alimentos de textura semelhante devem ser cortados em cubos de aproximadamente 2 cm. As bolachas devem ser cortadas em bocados e adicionadas pelo tubo de alimentação com a máquina em funcionamento.
- Se desejar preparar sopas, escorra o líquido da sopa e adicione os ingredientes sólidos à taça.

Processe e depois adicione de novo a mistura ao líquido.

- Ao fazer massa de tartes, utilize gordura refrigerada de consistência firme, cortada em cubos de 2 cm. Misture com a farinha até a mistura ficar parecida a pão ralado. Gradualmente, adicione água pelo tubo de alimentação para formar a massa. Desligue assim que os ingredientes ficarem misturados.
- Tenha o cuidado de não processar excessivamente ao utilizar as lâminas.
- Utilizar o batedor em K na taça misturadora para preparar bolos pois assim obterá melhores resultados.

capacidades máximas

- massa (peso da farinha) 300g
- carne 340g

utilização dos discos para corte/picado/corte em palitos

Este acessório tem que ser montado e desmontado retirado da máquina.

o que os discos fazem

discos de corte/picado

Os discos ⑦ e ⑧ são reversíveis: um lado corta e o outro pica. Pode cortar queijo, cenoura, batata, couve, pepino, curgete, beterraba ou cebola. Pode picar queijo, cenoura, batata e alimentos de textura semelhante. **O lado do disco que desejar utilizar deverá ficar voltado para cima.**

disco para corte em palitos finos (estilo juliana) ⑨

Este disco corta batatas para fritar em palitos estilo juliana e ingredientes rijos para saladas e decoração de pratos, estufados e pratos fritos à chinesa (por exemplo, cenoura, nabo, curgete e pepino).

disco para picado extra-grosso ⑩ pica grosseiramente queijo e cenoura.

disco de raspar/ralar ⑪ rala queijo parmesão e batata para dumplings de batata à alemã.

disco para cortar em palitos médios ⑫ corta batatas em palitos finos para fritar e ingredientes rijos para saladas e dips (por exemplo, nabo e pepino).

- 1 Coloque o disco no eixo do lado inferior da tampa, pressionando-o. O lado do disco que desejar utilizar deverá ficar voltado para cima.
- 2 Coloque a tampa na taça, com o tubo de alimentação virado para trás, e depois rode-o para a direita até as setas indicadoras ficarem alinhadas ①.
- 3 Se tiver dificuldade em colocar a tampa, retire-a, rode-a ligeiramente e tente de novo.
- 3 Levante a barra de fecho para a posição devida.
- 4 Retire a tampa da tomada de acessórios de velocidade média ②.

- 5 Com o tubo de alimentação na posição mais afastada de si, coloque o acessório na máquina e rode para a direita até encaixar na posição devida e depois rode mais para travar ③.
- 6 Escolha o tubo de alimentação que deseja utilizar. O empurrador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processar artigos individuais ou ingredientes delgados.

utilização do tubo de alimentação pequeno

- Comece por introduzir o empurrador grande no tubo de alimentação.

utilização do tubo de alimentação grande

- Utilize ambos os empurradores conjuntamente.
- 7 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.
 - 8 Ligue no interruptor e pressione uniformemente com o empurrador – **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.** Para a maioria das operações, utilize a velocidade 1 ou 2. Se necessitar de mais energia, aumente para a velocidade 3.
 - 9 Desligue no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente.

sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos em bocados demasiado pequenos. Encha razoavelmente bem a toda a largura o tubo de alimentação grande. Isto impede os alimentos de deslizarem para os lados durante o processamento.

Alternativamente utilize o tubo de alimentação pequeno.

- Ao utilizar um disco para corte em palitos, coloque os ingredientes delgados na horizontal.
- Ao cortar ou picar: os alimentos colocados na vertical saem mais curtos que os alimentos colocados na horizontal.
- Depois de utilizar um disco, haverá sempre uma pequena quantidade de resíduos no disco ou nos alimentos.

limpeza

Lave todas as peças em água quente com detergente para loiça, enxágue-as e seque-as bem. Tenha cuidado pois as lâminas e os discos são afiados.

Não lave as peças na máquina de lavar loiça.

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

Utilice el accesorio para procesar alimentos para picar, rebanar, trocear y cortar patatas fritas.

seguridad

- Las cuchillas y los discos para cortar están afilados, manipúlelos con cuidado. Sujete la cuchilla por la parte superior del mango lejos del borde afilado, tanto al utilizarla como al lavarla.
- Al desmontar, levante siempre la tapadera verticalmente alejándola del bol, dejando la cuchilla por detrás. Extraiga con cuidado la cuchilla.
- Extraiga siempre la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
- Nunca extraiga el accesorio de la mezcladora hasta que la cuchilla o el disco para cortar se haya detenido por completo.
- Al rebanar/trocear o cortar patatas, no permita que el bol se llene hasta la altura del disco para cortar: vacíelo periódicamente.

importante

- **Por razones de seguridad, el accesorio del procesador de alimentos deberá estar totalmente ensamblado antes de acoplarlo o sacarlo de la mezcladora. Asegúrese siempre de que el fijador está bien apretado en su sitio.**
- Si se produjeran vibraciones excesivas al utilizar este accesorio, reduzca la velocidad o pare el aparato y extraiga el contenido.

cuchilla

Utilice la cuchilla para picar carne

cruda o cocinada, huevos cocidos, verduras, nueces, patés y salsas y también para hacer migas con pan o galletas. Igualmente se puede utilizar para hacer pasta de hojaldre y recubrimientos con pasta desmigajada.

- No pique cubitos de hielo u otros alimentos duros, tales como especias, pueden dañar el accesorio.
- No utilice la cuchilla para mezclar cargas pesadas, tales como masa de pan, ya que podría dañar el accesorio o el aparato. Utilice el batidor para masas en el bol de la mezcladora.
- No mezcle ingredientes líquidos ya que podrían salirse por la tapadera. Hay disponible una licuadora para este fin.
Sin embargo, al hacer purés etc., escurra el líquido de los sólidos, mezcle y luego vuélvalo a mezclar con el líquido.

rebanador/troceador/cortador de patatas

Utilice el rebanador/troceador para rebanar o trocear fruta, verduras y queso y el cortador de patatas para cortar verduras, por ej., patatas y frutas.

leyenda

- ① empujadores: grande y pequeño
- ② tubo de introducción de alimentos
- ③ tapadera del accesorio
- ④ cuchilla
- ⑤ bol del accesorio
- ⑥ fijador
- ⑦ rebanador/troceador grueso
- ⑧ rebanador/troceador fino
- ⑨ cortador para patatas fino (estilo juliana)
- ⑩ troceador extra-grueso
número de pieza 639021
- ⑪ disco rallador
número de pieza 639150
- ⑫ cortador para patatas normal
número de pieza 639083

antes de utilizarlo por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje incluyendo el protector de plástico de las cuchillas. **Tenga cuidado con las cuchillas, están muy afilados.** Estos protectores deberán desecharse ya que sólo son necesarios para proteger la cuchilla durante la fabricación y el transporte.
- 2 Lave las partes, véase 'limpieza'

para utilizar la cuchilla

Este accesorio tiene que montarse / desmontarse fuera del aparato.

- 1 Coloque la cuchilla en el bol del accesorio.
- 2 Corte los alimentos y póngalos en el bol, asegurándose de que la comida no caiga por el orificio central en el

eje de la cuchilla.

- 3 Ponga la tapadera sobre el bol, el tubo de introducción de alimentos hacia la parte trasera y gire en sentido horario hasta que las flechas indicadoras queden alineadas ①.
- 4 Si experimenta dificultad para acoplar el eje de la tapadera en la cuchilla, levante la tapadera, gire ligeramente e inténtelo de nuevo.
- 4 Levante el fijador a su posición.
- 5 Ponga los empujadores.
- 6 Levante para quitar el protector de la salida de velocidad media ②.
- 7 Con el tubo de introducción de alimentos lo más alejado de usted, coloque el accesorio sobre la mezcladora y gire en sentido horario hasta que caiga en posición, a continuación, gire más para fijarlo ③.
- 8 Encienda. Utilice las velocidades 2 a 4 y procese hasta obtener el resultado deseado.
- 9 Apague y retire el accesorio.
- 10 Desenchufe después del uso.

consejos

- Corte los alimentos antes de meterlos en el bol. La carne, pan, verduras y otros alimentos de textura similar deberán cortarse en cubitos de aproximadamente 2 cm. Las galletas deberán romperse en trocitos y añadirse por el tubo de introducción de alimentos mientras el aparato está en marcha.
- Si quiere mezclar purés, escurra los ingredientes y añada los sólidos al bol. Procese y a continuación añada el líquido.

- Al hacer pasta pastelera, utilice grasa dura cortada en cubitos de 2 cm sacada del frigorífico. Mézclela con la harina hasta alcanzar la fase de miga. Añada de forma gradual agua suficiente por el tubo de introducción de alimentos para formar una masa. Apague inmediatamente una vez mezclados los alimentos.
- Tenga cuidado de no procesar los alimentos más de la cuenta cuando utilice la cuchilla.
- Utilice la batidora K en el bol de mezcla para mezclar tartas – obtendrá mejores resultados.

capacidades máximas

- pastas pasteleras (peso de la harina) 300 g
- carne 340 g

para utilizar el rebanador/troceador/cor- tador de patatas

**Este accesorio tiene que
montarse / desmontarse fuera
del aparato.**

qué hacen los discos para cortar

rebanador/troceador

Discos ⑦ y ⑧ son reversibles: un lado rebana, el otro trocea. Puede rebanar queso, zanahoria, patata, berza, pepino, calabacín, remolacha, cebolla. Puede trocear queso, zanahoria, patata y alimentos de textura similar. El lado que elija para cortar deberá estar en el lado superior.

cortador de patatas fino (estilo juliana) ⑨

Este disco corta patatas para patatas fritas al estilo juliana e ingredientes duros para ensaladas, aderezos, cacerolas y verduras fritas (por ej., zanahorias, nabos, calabacines y pepinos).

troceador extra-grueso ⑩

trocea de forma gruesa queso y zanahorias.

disco rallador ⑪ ralla queso parmesano y patatas para bolas de patata a la alemana.

cortador de patatas normal ⑫

corta patatas para patatas fritas delgadas e ingredientes duros para ensaladas y salsas (por ej., nabos y pepinos).

- 1 Empuje el disco para cortar sobre el eje en la parte inferior de la tapadera. El lado que desee para cortar deberá estar en el lado superior.
- 2 Ponga la tapadera sobre el bol, el tubo de introducción de alimentos hacia la parte trasera y gire en sentido horario hasta que las flechas indicadoras queden alineadas ①.
- Si experimenta dificultad para acoplar la tapadera, levante la tapadera, gire ligeramente e inténtelo de nuevo.
- 3 Levante el fijador a su posición.
- 4 Levante para quitar el protector de la salida de velocidad media ②.
- 5 Con el tubo de introducción de alimentos lo más alejado de usted, coloque el accesorio sobre la mezcladora y gire en sentido horario

hasta que caiga en posición, a continuación, gire más para fijarlo

③.

- 6 Elija el tubo de introducción de alimentos que quiera utilizar. El empujador contiene un tubo de introducción de alimentos más pequeño para procesar los productos individuales o los ingredientes finos.

para utilizar el tubo de introducción de alimentos pequeño

- En primer lugar, ponga el empujador grande dentro del tubo de introducción de alimentos.

para utilizar el tubo de introducción de alimentos grande

- Utilice ambos empujadores a la vez.
- 7 Ponga los alimentos en el tubo de introducción de alimentos.
 - 8 Encienda y empuje de forma uniforme con el empujador – **nunca meta los dedos en el tubo de introducción de alimentos.** En la mayoría de los casos, utilice las velocidades 1 ó 2. Si necesita más potencia, aumente a la velocidad 3.
 - 9 Apague y desenchufe.

consejos

- Utilice ingredientes frescos.
- No corte los alimentos demasiado pequeños. Llene bastante el ancho del tubo de introducción de alimentos grande. Así se evitará que la comida salga por los lados durante el procesamiento. De forma alternativa, utilice el tubo de introducción de alimentos pequeño.

- Cuando utilice un disco para cortar patatas, coloque los ingredientes finos de forma horizontal.
- Cuando rebane o trocee: los alimentos colocados en posición vertical salen más cortos que los colocados horizontalmente.
- Después de utilizar un disco para cortar, quedará siempre una pequeña cantidad de desechos en el disco o en los alimentos.

limpieza

Limpie las piezas en agua caliente con jabón, y después séquelas bien. Tenga cuidado ya que las cuchillas y los discos para cortar están afilados.

No limpie las piezas en el lavavajillas.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Foodprocessortilbehøret anvendes til at hakke, snitte, rive og skære grøntsager o.lign. i strimler.

sikkerhed

- Knivbladene og snitte/rivepladerne er meget skarpe, så de skal omgås med forsigtighed. Hold fast i knivbladet ved det øverste fingergreb væk fra æggen, både under brug og ved rengøring.
- Når tilbehøret skilles ad, skal låget altid løftes lodret væk fra skålen, så knivbladet ikke kommer med. Fjern knivbladet forsigtigt.
- Fjern altid knivbladet, før skålens indhold hældes ud.
- Fjern aldrig tilbehøret fra mixeren, før knivbladet eller snitte/rivepladen er standset helt.
- Ved snitning/rivning må skålen aldrig fyldes helt op til snitte/rivepladen: tøm den regelmæssigt.

vigtigt

- **Af sikkerhedsgrunde skal foodprocessortilbehøret altid være helt samlet, før det sættes på eller tages af mixeren. Sørg for at låsearmen er skubbet godt ind på plads.**
- Skulle der opstå for store vibrationer ved brug af dette tilbehør, skal hastigheden enten sættes ned, eller maskinen skal standses og indholdet tages ud.

knivblad

Knivbladet anvendes til at hakke rådt og kogt kød, kogte æg, grøntsager, nødder, paté og dips samt til at lave

laps af brød, kiks og tvebakker. Det kan også anvendes til at lave butterdej o.lign.

- Brug ikke tilbehøret til isterninger og andre hårde ting som f.eks. krydderier, da det i så fald kan blive beskadiget.
- Brug ikke knivbladet til at ælte tunge deje som f.eks. gærdej, da det kan beskadige tilbehøret eller maskinen. Brug dejkrogen i mixerens skål.
- Blend ikke flydende ingredienser, da disse kan løbe ud ved låget. En blender kan fås til dette formål. Når der laves puré til suppe mv., skal væsken dog hældes fra, hvorefter resten pureres, og væsken tilsættes så igen.

snitte/riveplade/pommes frites plade

Snitte/rivepladen anvendes til at snitte eller rive frugt, grøntsager og ost, mens pommes frites pladen bruges til at skære grøntsager, f.eks. kartofler og frugt, i strimler.

oversigt

- ① nedstopper: stor og lille
- ② tilførselsrør
- ③ tilbehørslåg
- ④ knivblad
- ⑤ tilbehørsskål
- ⑥ låsearm
- ⑦ grov snitte/riveplade
- ⑧ fin snitte/riveplade
- ⑨ fin pommes frit plade (juliennetype)
- ⑩ ekstra grov riveplade
reservedelsnummer 639021
- ⑪ raspeplade
reservedelsnummer 639150
- ⑫ standard pommes frites plade
reservedelsnummer 639083

før første anvendelse

- 1 Fjern alt indpakningsmateriale, herunder plastdækslerne fra knivbladet. **Pas på - knivene er nemlig meget skarpe.** Disse dæksler bør kasseres, da de kun har til formål at beskytte knivbladet under fremstilling og transport.
- 2 Vask delene, se 'rengøring'.

sådan anvendes knivbladet

Dette tilbehør skal samles/skilles ad, når det ikke sidder på maskinen.

- 1 Sæt knivbladet i tilbehørsskålen.
- 2 Maden skæres i stykker og kommes i skålen. Pas på, at maden ikke falder ned i midterhullet i bladakslen.
- 3 Sæt låget på skålen, så tilførselsrøret vender bagud, og drej det med uret, indtil pilene er på linie med hinanden ①.

- Hvis der er problemer med at sætte lågakslen ind i knivbladet, skal låget løftet og drejes lidt, før der gøres forsøg på at sætte det på igen.
- 4 Løft låsearmen på plads.
- 5 Sæt nedstopperne i.
- 6 Løft dækslet ② over medium kraftudtaget af.
- 7 Med tilførselsrøret længst væk fra dig sæt tilbehøret på mixeren og drej det med uret, indtil det falder ned på plads, og drej så videre for at låse det fast ③.
- 8 Tænd for maskinen. Brug hastighed 2 til 4 og lad maskinen arbejde, indtil det ønskede resultat er opnået.
- 9 Sluk for maskinen, og tag tilbehøret af.
- 10 Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

tips

- Maden skal skæres i stykker, før den kommes i skålen. Kød, brød, grøntsager og andre madvarer af lignende konsistens skal skæres i terninger på ca. 2 cm. Kiks, tvebakker og lignende kan brækkes i stykker og kommes ned i tilførselsrøret, mens maskinen arbejder.
- Hvis du ønsker at blende suppe, skal væsken hældes af ingredienserne og resten kommes i skålen. Lad så maskinen arbejde, hvorefter væsken tilsættes igen.
- Når der laves butterdej, skal der bruges fast fedtstof skåret i 2 cm terninger direkte fra køleskabet. Bland fedtstoffet med melet, indtil dejen ligger raps. Tilsæt gradvist tilstrækkeligt vand ned gennem

tilførselsrøret, til der dannes en dej. Sluk for maskinen, lige så snart ingredienserne er blandet sammen.

- Pas på, at maskinen ikke arbejder for længe, når knivbladet anvendes.
- Brug K-spaden i mixerens skål til at røre kagedeje - det giver et bedre resultat.

maksimale mængder

- butterdej (melvægt) 300 g
- kød 340 g

sådan anvendes snitte/rive/pommes frites pladen

**Dette tilbehør skal
samles/skilles ad, når det ikke
sidder på maskinen.**

hvad pladerne anvendes til

snitte/riveplader

Plader ⑦ og ⑧ er vendbare: den ene side snitter, den anden river. Du kan snitte ost, gulerødder, kartofler, rød- og hvidkål, agurker, squash, rødbeder, løg mv. Du kan rive ost, gulerødder, kartofler og madvarer af lignende konsistens. **Den ønskede snitte/riveside skal vende opad.**

fin pommes frites plade (juliennetype) ⑨

Denne plade bruges til at udskære fine pommes frites og faste ingredienser til salat, pynt, gryderetter og 'stir fries' (f.eks. gulerødder, kålroer, squash og agurker).

ekstra grov riveplade ⑩ river ost og gulerødder groft.

raspeplade ⑪ river parmesanost og kartofler til tyske kartoffelboller.

standard pommes frites plade

⑫ udskærer kartofter til tynde pommes frites og faste ingredienser til salat og dips (f.eks. gulerødder, agurker).

- 1 Sæt pladen fast på akslen på lågets underside. Den ønskede snitte/riveside skal vende opad.
- 2 Sæt låget på skålen, så tilførselsrøret vender bagud, og drej det med uret, indtil pilene er på linie med hinanden ①.
- Hvis der er problemer med at sætte låget på, skal det løftes og drejes lidt, før der gøres forsøg på at sætte det på igen.
- 3 Løft låsearmen ind på plads.
- 4 Løft dækslet ② over medium kraftudtaget af.
- 5 Med tilførselsrøret længst væk fra dig, sæt tilbehøret på mixeren og drej det med uret, indtil det falder ned på plads, og drej så videre for at låse det fast ③.
- 6 Vælg hvilket tilførselsrør, du ønsker at anvende. Nedstopperen indeholder et lille tilførselsrør, som bruges til enkelte dele eller tynde ingredienser.
sådan anvendes det lille tilførselsrør
 - Sæt først den store nedstopper ind i tilførselsrøret.
 - sådan anvendes det store tilførselsrør**
 - Brug begge nedstopperne samtidigt.

- 7 Kom maden ned i tilførselsrøret.
- 8 Tænd for maskinen, og tryk jævnt ned med nedstopperen - **kom aldrig fingrene ned i tilførselsrøret.** Hastighed 1 eller 2 bruges til de fleste opgaver. Hvis der er brug for mere kraft, sættes hastigheden op på 3.
- 9 Sluk for maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten:

tips

- Brug friske ingredienser.
- Skær ikke maden i for små stykker. Fyld det store tilførselsrør i bredden, så det er ret fuldt. Derved undgås det, at maden glider ned i siden under arbejdet. Ellers kan du anvende det lille tilførselsrør.
- Når pommes frites pladen anvendes, skal tynde ingredienser placeres vandret.
- Når der snittes eller rives: mad, som placeres lodret, bliver kortere end mad, som placeres vandret.
- Efter brug af en snitte/riveplade vil der altid være en lille smule spild på pladen eller i maden.

rengøring

Vask alle dele i varmt sæbevand, og tør grundigt. Pas på - knivbladene og pladerne er nemlig meget skarpe.

Vask ikke delene i opvaskemaskine

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

Använd matberedartillbehöret för att hacka, skiva och skära.

säkerheten

- Bladen och skärskivorna är vassa - hantera dem med försiktighet. Håll knivbladet i fingregreppet upptill, på motsatt sida från eggen, både när du använder det och diskar det.
- Vid demonteringen ska locket alltid lyftas vertikalt ur skålen så att knivbladet stannar kvar. Lyft försiktigt ut knivbladet.
- Tag alltid ut knivbladet innan du tömmer ut innehåller ur skålen.
- Tag aldrig bort tillbehöret från maskinen förrän bladet eller skärskivan har stannat helt.
- När du skivar/strimlar eller skär ska du inte låta skålen fyllas ända upp till skärskivan: töm regelbundet.

viktigt

- **Av säkerhetsskäl måste matberedartillbehöret monteras helt innan det sätts på maskinen. Se till att låsskenan är säkert på plats.**
- Om det uppstår för mycket vibrationen vid användningen av detta tillbehör kan du antingen minska hastigheten eller stoppa maskinen och ta ut innehållet.

knivbladet

Använd knivbladet för att hacka rått och tillagat kött, kokta ägg, grönsaker, nötter, ingredienser till pastejer och dipsåser och för att göra bröd- och kaxsmulor. Det kan också användas för att göra vanlig pajdeg och smulpajdeg.

- Hacka inte istärningar eller andra hårda livsmedel såsom kryddor. Då kan tillbehöret skadas.
- Använd inte knivbladet för att blanda tunga blandningar såsom bröddeg. Då kan tillbehöret eller maskinen skadas. Använd i stället degkroger i blandningsskålen för det.
- Mixa inte flytande ingredienser. De kan läcka ut runt locket. Det finns en mixer för sådana ändamål. Eller när du ska puréa soppor kan du hålla av vätskan, mixa de fasta ingredienserna och blanda i dem i soppan igen.

skiv-/strimlar- och skärskivorna

Använd skivaren/strimlarskivan för att skiva eller strimla frukt, grönsaker och ost och skärskivan för att skära grönsaker såsom potatis och frukt.

delar

- ① stötar: stor och liten
- ② påfyllningsrör
- ③ tillbehörslock
- ④ knivblad
- ⑤ tillbehörsskål
- ⑥ låsskena
- ⑦ grov skiv- och strimlarskiva
- ⑧ fin skiv- och strimlarskiva
- ⑨ fin pommes frites-skiva
- ⑩ extragrov strimlare
detaljnummer 639021
- ⑪ rivskiva
detaljnummer 639150
- ⑫ standard pommes frites-skiva
detaljnummer 639083

innan du använder maskinen första gången

- 1 Tag bort all förpackning, även plastskydden för knivbladet. Var försiktig - bladen är mycket vassa. Skydden kan nu slängas. De hade bara till uppgift att skydda bladet under tillverkningen och frakten.
- 2 Diska delarna, se "rengöring".

använda knivbladet

Detta tillbehör måste monteras och demonteras borta från maskinen.

- 1 Lägg knivbladet i tillbehörsskålen.
- 2 Skär upp det som ska hackas och lägg det i skålen. Se till att ingenting ramlar ut genom hålet i mitten av bladaxeln.
- 3 Sätt locket på skålen med påfyllningsröret bakåt och vrid sedan medurs tills pilarna stämmer överens (1).
- Om du har problem med att sätta på lockaxeln i knivbladet kan du lyfta på locket, vrida det något och försöka igen.
- 4 Lyft låsskenan på plats.
- 5 Sätt i stötarna.
- 6 Tag bort locket till mellanväxelsuttaget (2).
- 7 Sätt tillbehöret på maskinen med påfyllningsröret längst bort från dig och vrid medurs till det kommer på plats. Vrid ytterligare för att låsa fast det (3).
- 8 Koppla på. Använd hastighet 2 till 4 och bereda tills du uppnått önskat resultat.
- 9 Stäng av och ta bort tillbehöret.
- 10 Dra ut kontakten efter användningen.

tips

- Skär upp det som ska beredas innan du lägger det i skålen. Kött, bröd, grönsaker och andra livsmedel av liknande konsistens ska skäras i ca 2 cm stora tärningar. Kex ska brytas i bitar och matas ner i påfyllningsröret medan maskinen går.
- Om du vill mixa soppor håller du av vätskan och lägger de fasta ingredienserna i skålen. Mixa dem och häll tillbaka dem i vätskan.
- För pajdeg, använd fast fett skuret i 2 cm stora tärningar direkt från kylskåpet. Arbeta in i mjölet tills blandningen ser ut som brödsmulor. Tillsätt gradvis lite vatten genom påfyllningsröret tills det blir till en deg. Stäng av omedelbart när ingredienserna har blandats.
- Kör degen länge än nödvändigt när du använder knivbladet.
- Använd K-spaden i blandarskålen när du ska göra kakdeg - då får du bättre resultat.

maxmängder

- pajdeg (mjölets vikt) 300 g
- kött 340 g

använda skiv-/strimlar- och skärtillsatsen

**Detta tillbehör måste monteras
och demonteras borta från
maskinen.**

vad du kan göra med skärskivorna

skiv- och strimlarskivorna

Skivorna ⑦ och ⑧ är vändbara: den ena sidan är till för att skiva, den andra för att strimla.

Du kan skiva ost, morötter, potatis, kål, gurka, zucchini, rödbetor och lök. Du kan strimla ost, morötter, potatis och livsmedel av liknande konsistens. **Den sida du väljer ska vara överst.**

fin pommes frites-skiva ⑨

Med denna skiva skärs potatis till fina pommes frites-bitar och fasta ingredienser till sallader, garnering, grytor och wokning (t ex motor, kålrot, zucchini och gurka).

extragrov strimlare ⑩ för att grovstrimla ost och moröt.

rivskivare ⑪ för att riva parmesanost och potatis till kroppkakor.

standard pommes frites-skiva

⑫ skär potatis till pommes frites och fasta ingredienser för sallader och dipsåser (såsom kålrot, gurka).

- 1 Tryck på skärskivan på axeln på undersidan av locket. Den sida du väljer ska vara överst.

- 2 Sätt locket på skålen med påfyllningsröret bakåt och vrid sedan medurs tills pilarna stämmer överens

①.

- Om du har problem med att sätta på lockaxeln i knivbladet kan du lyfta på locket, vrida det något och försöka igen.

- 3 Lyft låsskenan på plats.

- 4 Tag bort locket till mellanväxelsuttaget **②.**

- 5 Sätt tillbehöret på maskinen med påfyllningsröret längst bort från dig och vrid medurs till det kommer på plats. Vrid ytterligare för att låsa fast det **③.**

- 6 Välj vilket påfyllningsrör du vill använda. I stöten finns ett mindre påfyllningsrör för enstaka eller smala bitar.

använda det lilla påfyllningsröret

- Sätt först den stora stöten i påfyllningsröret.

använda det stora påfyllningsröret

- Använd båda stötarna tillsammans.

- 7 Lägg det som beredas i påfyllningsröret.

- 8 Koppla på och tryck jämnt ner med stöten. **Stoppa aldrig fingrarna i påfyllningsröret.** För de flesta arbeten kan du använda hastigheten 1 eller 2. Om du behöver mest kraft kan du öka till 3.

- 9 Stäng av maskinen och dra ut sladden.

tips

- Använd färska ingredienser.
- Skär inte för smått. Fyll det stora påfyllningsröret ganska fullt på bredden. Då finns mindre risk för att bitarna glider sidledes under beredningen. Alternativ kan du använda det lilla påfyllningsröret.
- När du använder en skärskiva ska smala bitar läggas horisontalt.
- När du skär eller strimlar blir bitar som står upprätt mer finskurna än om de ligger horisontalt.
- När du använder en skärskiva blir det alltid lite spill på skivan eller i det skurna.

rengöring

Diska alla delarna i varmt vatten med diskmedel och torka noga. Var försiktig - bladen och skärskivorna är vassa.

Maskindiska inte delarna.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Bruk tilbehøret til kjøkkenmaskinen til å hakke, skjære, rive og snitte.

sikkerhetshensyn

- Knivene og skjæreskivene er skarpe, og må håndteres med forsiktighet. Hold knivbladet i fingergrepet øverst bort fra skjærekanten, både når det er i bruk og når det rengjøres.
- Når du tar fra hverandre tilbehøret skal du løfte lokket rett opp fra bollen, slik at knivbladet sitter igjen. Du kan så forsiktig ta ut knivbladet.
- Ta alltid knivbladet ut før du heller innholdet fra bollen.
- Ta aldri tilbehøret av maskinen før kniven eller skjæreskiven har stanset helt.
- Når du skjærer/river eller snitter skal du ikke la bollen fylles helt til opp skjæreskiven - tøm den med jevne mellomrom.

viktig

- **Av sikkerhetsgrunner må tilbehøret til kjøkkenmaskinen være montert før det settes på eller tas av maskinen. Sørg for at låsepinnen skyves ordentlig på plass.**
- Dersom maskinen rister veldig når du bruker dette tilbehøret, skal du enten redusere farten eller stanse maskinen og ta ut innholdet.

knivblad

Bruk knivbladet til å hakke rått og kokt kjøtt, kokte egg, grønnsaker, nøtter, posteier og dips, og til å lage brødsmuler av brød og kjeks. Det kan også brukes til å lage butter- og smuledeiger.

- Ikke hakk isterninger eller andre harde matvarer, f.eks. krydder, da det kan skade tilbehøret.
- Ikke bruk knivbladet til å blande tunge blandinger som f.eks. brøddeig. Hvis du gjør det kan du skade tilbehøret eller maskinen. Bruk deigkroken i blandeollen.
- Ikke bland flytende ingredienser da de kan lekke ut rundt lokket. Du kan få en hurtigmikser til dette formålet. Når du lager supper osv. skal du imidlertid sile av de faste ingrediensene og deretter ha dem tilbake i væsken.

skjæreskive/raspeskive/pomm es frites skive

Bruk skjæreskiven/raspeskiven til å skjære eller rive frukt, grønnsaker og ost, og pommес frites skiven til å skjære grønnsaker, f.eks. poteter, og frukt.

delene

- ① stappere, stor og liten
- ② matetrakt
- ③ tilbehørslokk
- ④ knivblad
- ⑤ tilbehørsbolle
- ⑥ låsepinne
- ⑦ grov kutteskive/riveskive
- ⑧ fin kutteskive/riveskive
- ⑨ fin (julienne-type) pommес frites skive
- ⑩ ekstra grov riveskive
delenummer 639021
- ⑪ raspeskive
delenummer 639150
- ⑫ standard pommес frites skive
delenummer 639083

før du tar maskinen i bruk for første gang

- 1 Fjern all emballasje inkludert platen rundt knivbladet. **Vær forsiktig da bladene er svært skarpe.** Kast platen da den kun skal beskytte knivbladet ved produksjon og transport.
- 2 Vask delene, se 'rengjøring'

bruke knivbladet

Dette tilbehøret må monteres/tas fra hverandre mens det ikke sitter på maskinen.

- 1 Sett knivbladet ned i tilbehørsbollen.
- 2 Skjær opp maten og ha den i bollen, mens du sørger for at maten ikke faller ned i hullet i midten av knivskaftet.
- 3 Sett lokket på bollen, med matetrakten vendt mot baksiden og vri med urviserne til angitte piler er på linje ❶.
- Hvis du har vansker med å sette lokkskaftet på knivbladet skal du løfte lokket, dreie det litt og forsøke på nytt.
- 4 Løft låsepinnen på plass.
- 5 Sett på stapperne.
- 6 Løft av dekselet på uttaket for middels hastighet ❷.
- 7 Med matetrakten lengst vekke fra deg skal du sette tilbehøret på mikseren og vri med urviserne til det faller på plass, og så vri videre for å låse ❸.
- 8 Slå på. Bruk hastighet 2 til 4 og prosesser til du får ønsket resultat.
- 9 Slå av og ta ut tilbehøret.

10 Trekk ut støpselet etter bruk.

tips

- Skjær opp maten før du har den i bollen. Kjøtt, brød, grønnsaker og andre matvarer av lignende konsistens skal skjæres i terninger på ca. 2 cm. Kjeks må brekkes i biter og settes til gjennom matetrakten mens maskinen går.
- Hvis du vil lage supper skal du sile av ingrediensene og ha de faste ingrediensene i bollen. Prosesser og ha dem deretter tilbake i væsken.
- Når du lager butterdeig skal du bruke fast fett fra kjøleskapet, skåret i 2 cm terninger. Bland med mel til du får en konsistens som ligner brødsmuler. Sett gradvis til nok vann gjennom matetrakten slik at du får en deig. Slå av så snart ingrediensene er blandet.
- Pass på at du ikke prosesserer for mye når du bruker knivbladet.
- Bruk K-spaden i blandebollen til å lage kakedeig - du får bedre resultater.

maksimumskapasiteter

- butterdeig (melvekt) 300 g
- kjøtt 340 g

bruke skjæreskiven/riveskiven/pommes frites skiven

Dette tilbehøret må monteres/tas fra hverandre mens det ikke sitter på maskinen.

hva skjæreskivene gjør skjæreskive/riveskiver

Skive ⑦ og ⑧ er reversible: en side skjærer, den andre river. Du kan skjære ost, gulrot, potet, kål, agurk, squash, rødbeter, løk. Du kan rive ost, gulrot, potet og matvarer av lignende konsistens. Den valgte skjæresiden må være øverst.

fin (julienne-type) pommes frites skive ⑨

Denne skiven skjærer poteter til pommes frites av julienne type, og faste ingredienser til salater, pynt, gryteretter og stir fry (f.eks. gulrot, kålrabi, squash og agurk).

ekstra grov riveskive ⑩ river ost og gulrot grovt.

raspeskive ⑪ rasper parmesanost og potet til tyske potetboller.

standard pommes frites skive ⑫

⑫ skjærer poteter til tynne pommes frites og faste ingredienser til salater og dips (f.eks. kålrabi og agurk)

- 1 Skyv skjæreskiven ned på skaftet på lokkets underside. Ønsket skjæreside må være øverst.

- 2 Sett lokket på bollen, med matetrakten mot baksiden og vri med urviserne til de angitte pilene er på linje ①.

- Hvis du har vansker med å sette på lokket skal du løfte det opp og dreie det litt og forsøke på nytt.

- 3 Løft låsepinnen på plass.

- 4 Løft av dekselet på uttaket for middels hastighet ②.

- 5 Med matetrakten lengst vekke fra deg skal du sette tilbehøret på mikseren og vri med urviserne til det faller på plass og så vri videre til det låses ③.

- 6 Velg hvilken matetrakt du vil bruke. Stapperen har en mindre matetrakt til prosessering av enkeltstykker eller tynne ingredienser.

bruke den lille matetrakten

- Sett først den store stapperen inn i matetrakten.

bruke den store matetrakten

- Bruk begge stapperne samtidig.

- 7 Ha maten ned i matetrakten.

- 8 Slå på og skyv ned med et jevnt trykk med stapperen - **ha aldri fingrene ned i matetrakten.** Til de fleste operasjoner skal du bruke hastighet 1 eller 2. Hvis du trenger mer kraft skal du øke til hastighet 3.

- 9 Slå av og trekk ut støpselet.

tips

- Bruk ferske ingredienser.
- Ikke skjær maten for smått. Fyll bredden i den store matetrakten ganske full. Dette forhindrer at maten glir sideveis ved prosessering. Eller du kan bruke den lille matetrakten.

- Når du bruker pommes frites skiven, skal du legge tynne ingredienser horisontalt.
- Når du skjærer eller river: matvarer som settes rett opp og ned kommer ut kortere enn matvarer som legges horisontalt.
- Etter at du har brukt en skjæreskive sitter det alltid litt igjen på skiven eller i maten.

rengjøring

Vask alle delene i varmt såpevann, og tørk grundig. Vær forsiktig da knivene og skjæreskivene er skarpe. Ikke vask delene i oppvaskmaskin.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

Käytä monitoimiläslaitetta hienontamiseen, viipalointiin, raastamiseen ja suikalointiin.

turvallisuus

- Terät ovat teräviä, joten käsittele niitä varoen. Pitele hienonnusterää sen yläosasta koskematta itse terään käyttäessäsi tai puhdistatessasi sitä.
- Kun laite puretaan osiin, nosta kansi suoraan ylös kulhosta siten, että hienonnusterä jää paikoilleen. Irrota hienonnusterä varovasti.
- Irrota hienonnusterä ennen aineiden kaatamista pois kulhosta.
- Älä koskaan irrota lisälaitetta yleiskoneesta, ellei terä ole täysin pysähtynyt.
- Kun viipaloit tai raastat tai suikaloit, älä anna kulhon täyttyä terään asti: tyhjennä kulho säännöllisesti.

tärkeää

- **Turvallisuussyistä johtuen monitoimiläslaitteen on oltava täysin koottu ennen kuin se asennetaan yleiskoneeseen tai irrotetaan siitä. Varmista, että lukitussalpa on työnnetty tukevasti paikoilleen.**
- Jos lisälaitetta käytettäessä kone tärisee liikaa, alenna nopeutta tai pysäytä kone ja tyhjennä kulhon sisältö.

hienonnusterä

Käytä hienonnusterää raa'an tai kypsennetyn lihan, keitettyjen munien, vihannesten ja pähkinöiden hienontamiseen ja pateiden ja dippikastikkeiden valmistamiseen.

Voit käyttää sitä myös leivän ja keksien murentamiseen. Sillä voi myös valmistaa murotaikinoita ja murupäälylysteitä.

- Älä murskaa jääkuutioita tai muita kovia ruoka-aineita, kuten mausteita, sillä ne voivat vaurioittaa lisälaitteen.
- Älä käytä hienonnusterää raskaiden aineiden, kuten hiivataikinan, sekoittamiseen, sillä se voi vaurioittaa lisälaitteen tai koneen. Käytä sen sijaan vatkauskulhon taikinakoukku.
- Älä sekoita nestemäisiä aineita, sillä ne voivat vuotaa kannen alta. Käytä sen sijaan tehosekoitinta. Kun soseutat keittoja tms., valuta kiinteät ainekset, soseuta ne ja laita ne sitten takaisin nesteeseen.

viipalointi/raastin/suikalointiterä

Käytä viipalointi/raastinterää hedelmien, vihannesten ja juuston viipalointiin tai raastamiseen. Käytä suikalointiterää vihannesten (esim. perunoiden) ja hedelmien suikalointiin.

kuvien selitykset

- ① syöttöpainimet: suuri ja pieni
- ② syöttösuppilo
- ③ lisälaitteen kansi
- ④ hienonnusterä
- ⑤ lisälaittekulho
- ⑥ lukitussalpa
- ⑦ paksu viipalointi/raastinterä
- ⑧ ohut viipalointi/raastinterä
- ⑨ ohut suikalointiterä
- ⑩ erittäin karkea raastinterä
tuotenumero 639021
- ⑪ rouhintaterä
tuotenumero 639150
- ⑫ normaali suikalointiterä
tuotenumero 639083

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali mukaan lukien hienonnusterän muoviset teränsuojukset. **Ole varovainen, sillä terät ovat erittäin teräviä.** Heitä nämä suojukset pois, sillä niiden tarkoituksena on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen aikana.
- 2 Pese osat kohdan 'puhdistus' mukaisesti.

hienonnusterän käyttö

Lisälaitte tulee koota / purkaa osiin, kun se on irti koneesta.

- 1 Aseta hienonnusterä lisälaittekulhoon.
- 2 Leikkaa ainekset palasiksi ja laita ne kulhoon. Varmista, että ruokapalat eivät putoa terän akselin keskireiästä.

- 3 Aseta kansi kulhoon siten, että syöttösuppilo on takana. Käännä sitten kantta myötäpäivään, kunnes merkkinolet ovat päällekkäin ①.
- Jos kannen käyttöakseli ei mene paikalleen hienonnusterään, nosta kantta, käännä terää hieman ja yritä sitten uudestaan.
- 4 Nosta lukitussalpa paikalleen.
- 5 Aseta syöttöpainimet.
- 6 Nosta päälle, keskelle kiinnittyvien lisälaitteiden istukan suojalevy irti ②.
- 7 Aseta lisälaitte yleiskoneen päälle siten, että syöttösuppilo on kauimmaisena itsestäsi. Käännä sitten yksikköä myötäpäivään, kunnes se putoaa paikalleen. Käännä vielä lisälaitetta, jolloin se lukkiutuu ③.
- 8 Kytke kone päälle. Käytä nopeuksia 2–4. Käytä laitetta, kunnes haluttu lopputulos on saavutettu.
- 9 Kytke kone pois päältä ja irrota lisälaitte.
- 10 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

vihjeitä

- Leikkaa ainekset palasiksi ennen niiden laittamista kulhoon. Liha, leipä, vihannekset ja muut samantyyppiset ruoka-aineet tulee pilkkoa noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Keksit tulee rikkoo palasiksi ja lisätä syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä.
- Jos haluat soseuttaa keiton, valuta ainekset ja lisää kiinteät ainekset kulhoon. Soseuta ainekset ja lisää ne takaisin nesteeseen.

- Taikinoita tehdessä käytä jääkaappikylmää rasvaa, joka on kuutioitu 2 cm:n paloiksi. Laita jauhot rasvan joukkoon ja anna sekoittua, kunnes seos muuttuu murumaiseksi. Lisää vettä vähitellen syöttösuppilon kautta, kunnes seos muuttuu taikinamaiseksi. Sammuta heti, kun ainekset ovat sekoittuneet tasaisesti.
- Ole varovainen, ettet käsittele ruoka-aineita liikaa käyttäessäsi hienonnusterää.
- Käytä kakkutaikinoiden vatkaamiseen vatkauskulhon K-sekoitinta – saat paremmat tulokset.

enimmäismäärät

- murotaikina (jauhojen paino) 300 g
- liha 340 g

viipalointi/raastin/suikalointiterän käyttö

Lisälaite tulee koota / purkaa osiin, kun se on irti koneesta.

mihiin teriä voidaan käyttää

viipalointi/raastinterät

Terät ⑦ ja ⑧ ovat kaksipuolisia käännettäviä teriä: toisella puolella viipaloidaan ja toisella puolella raastetaan.

Viipalointipuolella voidaan viipaloida juustoa, porkkanoita, perunoita, kaalia, kurkkua, kesäkurpitsaa, punajuurta ja sipulia. Raastinpuolella voidaan raastaa juustoa, porkkanoita, perunoita ja muita samantyyppisiä ruoka-aineita.

Valitun leikkauspuolen tulee osoittaa ylöspäin.

ohut suikalointiterä ⑨

Terä suikaloi perunat ohuiksi perunatikuiksi ja kovat vihannekset salaatteihin, koristeeksi, pataruokiin ja vokka-ruokiin (esim. porkkana, lanttu, kesäkurpitsa, kurkku).

erittäin karkea raastinterä ⑩

raastaa juuston ja porkkanat karkeaksi raasteeksi.

rouhintaterä ⑪ raastaa parmesanjuustoa ja perunoita.

normaali suikalointiterä ⑫

suikaloi perunat ohuiksi ranskanperunoiksi ja kovat vihannekset salaatteihin ja dippaukseen (esim. lanttu, kurkku).

- 1 Paina terä kannen alapuolelle olevaan akseliin. Valitun leikkauspuolen tulee osoittaa ylöspäin.
- 2 Aseta kansi kulhoon siten, että syöttösuppilo on takana. Käännä sitten kantta myötäpäivään, kunnes merkkinolet ovat päällekkäin ①.
- Jos kansi ei mene paikalleen, nosta kantta, käännä sitä hieman ja yritä sitten uudestaan.
- 3 Nosta lukitussalpa paikalleen.
- 4 Nosta päälle, keskelle kiinnittyvien lisälaitteiden istukan suojalevy ② irti.
- 5 Aseta lisälaite yleiskoneen päälle siten, että syöttösuppilo on kauimmaisena itsestäsi. Käännä sitten yksikköä myötäpäivään, kunnes se putoaa paikalleen. Käännä vielä lisälaitetta, jolloin se lukkiutuu ③.

- 6 Valitse halutun kokoinen syöttösuppilo. Syöttöpainimessa on pienempi syöttösuppilo erillisten tai ohuiden palojen käsittelyä varten.

pienen syöttösuppilon käyttö

- Työnnä ensin suuri syöttöpainin syöttösuppilon sisään.

suuren syöttösuppilon käyttö

- Käytä molempia syöttöpainimia yhdessä.
- 7 Syötä ruoka syöttösuppilon.
- 8 Käynnistä laite ja työnnä syöttösuppilossa olevia ruoka-aineita tasaisesti painimen avulla. **Älä missään tapauksessa työnnä sormiasi syöttösuppilon.** Yleensä käytä nopeutta 1 tai 2. Jos tarvitaan lisää voimaa, käytä nopeutta 3.
- 9 Kytke virta pois ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

vihjeitä

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruoka-aineita liian pieniksi paloiksi. Täytä suuri syöttösuppilo leveyssuunnassa melkein täyteen. Näin estetään ruoka-aineiden liukuminen vinoon käsittelyn aikana. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää pienempää syöttösuppiloa.
- Suikalointiterää käytettäessä laita ohuet ruoka-aineet syöttösuppilon vaaka-asennossa.
- Käytettäessä viipalointi- tai raastinterää pystyasentoon asetetut ruoka-aineet tuottavat lyhyttä raastetta, kun taas vaaka-asentoon asetetuilla ruoka-aineilla saatu lopputulos on pitempää.

- Käsittelyn lopussa pieni määrä käsiteltävää tuotetta jää aina terälle tai ruokaan.

puhdistus

Pese kaikki osat kuumassa saippuavedessä ja kuivaa ne sitten huolellisesti. Ole varovainen, sillä terät ovat erittäin teräviä.

Älä pese osia astianpesukoneessa

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Yiyecek işleyicinin ek parçasını yiyecek doğramak, dilimlemek, kıymak ve kesmek için kullanınız.

güvenlik önlemleri

- Bıçaklar ve kesme diskleri çok keskindir. Bu yüzden, kullanırken çok dikkatli olunuz. Kullanım sırasında ve yıkarken kesme bıçağını kesici kenarından uzakta tutarak üstteki parmak tutacından tutunuz.
- Ek parçayı çıkarırken kesme bıçağını geride duracak biçimde kapağı her zaman çanakdan dik konumda tutarak kaldırırsınız. Kesme bıçağını dikkatlice çıkarınız.
- Çanağı yiyecek doldurmadan önce kesme bıçağını her zaman çıkarınız.
- Kesme bıçağı ya da kesme diski tamamen durmadan karıştırıcının ek parçasını hiçbir biçimde çıkarmaya çalışmayınız.
- Dilimlerken, kıyarken ve keserken aygıtın çanağını kesme diskine kadar doldurmayınız. Aygıtı düzenli olarak boşaltınız.

önemli bilgiler

- **Güvenlik nedeniyle karıştırıcıya ek parça takmadan ve çıkarmadan önce yiyecek işleyicinin ek parçası tamamen yerine takılmış olmalıdır. Kilitleme sapının tam yerine oturacak biçimde itildiğinden emin olunuz.**

- Bu ek parçayı kullanırken aygıtta aşırı bir titreşim olursa ya hızını azaltınız ya da aygıtı durdurunuz ve içindeki içerikleri boşaltınız.

kesme bıçağı

Kesme bıçağını çiğ ya da pişmiş et, pişmiş yumurta, sebze, yemiş, pate, soslara bandırılacak yiyecekleri kesmek için kullanınız. Ayrıca, ekmek ve bisküvi kırıntısı elde etmek için de kullanabilirsiniz. Bunun yanında hamur, yiyecek süsü parçaları yapmak için kullanılabilir.

- Küp buz ya da baharat gibi sert yiyecekler kullanmayınız. Bu tür yiyecekler ek parçaya hasar verebilir.
- Kesme bıçağını ekmek hamuru yoğurmak gibi ağır işlemler için kullanmayınız. Bu tür işlemler aygıtı ya da ek parçaya hasar verebilir. Yoğurmak için karıştırma çanağında hamur karıştırıcısını kullanınız.
- Kapaktan sızabilecek sıvı içeren içerikleri karıştırmayınız. Bu tür işlemler için sıvılaştırıcı kullanınız. Ancak çorbayı püreleştirmek için ve katı yiyeceklerinin işledikten sonra suyuna katabilirsiniz.

Dilimleyici/kıyıcı/kesici diskler

Dilimleyici/kıyıcı diski ilimlemek ya da meyve, sebze ve peynir dilimlemek için kesiciyi ise patates ve meyve gibi yiyecekleri kesmek için kullanınız.

aygıtın parçaları

- ① büyük ve küçük itici
- ② besleme borusu
- ③ ek parça kapağı
- ④ kesme bıçağı
- ⑤ ek parça çanağı
- ⑥ kilitleme sapı
- ⑦ kalın dilimleyici/kıyıcı disk
- ⑧ ince dilimleyici/kıyıcı disk
- ⑨ ince parmak patates kesme disk
- ⑩ çok kalın kıyma disk
- parça numarası 639021
- ⑪ rendeleme disk
- paça numarası 639150
- ⑫ standart kesme disk
- parça numarası 639083

ilk kez kullanımdan önce aşağıdakileri yapınız

- 1 Kesme bıçağının plastik bıçak koruyucuları dahil olmak üzere tüm ambalajını açınız. **Bıçaklar çok keskin olduğu için çok dikkatli olunuz.** Bu koruyucular bıçağı yalnızca üretim ve ulaşım sırasında korumak içindir. Ambalajı açtıktan sonra koruyucuları atınız.
- 2 Ek parçaların yıkanması için 'temizlik' bölümüne bakınız.

kesme bıçağının kullanımı

Bu ek parça, ağıttan ayrı bir yerde takılmalı ya da çıkarılmalıdır.

- 1 Kesme bıçağını ek parça çanağına yerleştiriniz.

- 2 Seçtiğiniz yiyeceği kesin ve çanağı koyunuz. Yiyeceği çanağı koyarken kesme milinin ortasındaki deliğe düşürmemeye çalışınız.
- 3 Kapağı çanağına yerleştiriniz. Gösterge okları doğru konuma gelinceye kadar besleme borusunu arkaya doğru sağa çeviriniz ①.
- Kapak milini kesme bıçağına takarken güçlük çekerseniz, kapağı kaldırınız ve arkasından biraz döndürüp tekrar deneyiniz.
- 4 Kilitleme sapını yerine konumlayacak biçimde kaldırınız.
- 5 İticiyi takınız.
- 6 Orta hız çıkış kapağını kaldırınız ②.
- 7 Besleme borusunu kendinizden uzakta tutarak ek parçayı karıştırıcıya takınız ve yerine yerleşecek konumda olacak biçimde sağa doğru çeviriniz ve arkasından kilitleyiniz ③.
- 8 Ağıtı çalıştırınız. 2. ile 4. arası hızları kullanarak yiyeceği istediğiniz kıvamda işleyiniz.
- 9 Ağıtı durdurunuz ve ek parçayı çıkarınız.
- 10 Ağıtı kullandıktan sonra fişini prizden çekiniz.

faydalı bilgiler

- Çanağı doldurmadan önce yiyecekleri kesin. Et, ekmek, sebze ve benzeri yiyecekleri 2 cm.lik parçalara kesin. Ağıtın çalışması sırasında bisküvi gibi yiyecekleri kırarak besleme borusundan doldurabilirsiniz.
- Çorbanın katı içeriklerini işlemek için bu içerikleri süzünüz ve çanağı koyunuz. İşledikten sonra tekrar çorbaya boşaltınız.

- Hamur yapmak için buzdolabından aldığınız katı yağı 2 cm.lik parçalara bölünüz. Bunları kırıntı haline gelinceye kadar unla karıştırınız. Ara sıra besleme borusundan hamur haline gelinceye kadar yeterli su katınız. Hamur elde ettikten sonra aygıtı durdurunuz.
- Kesme bıçağını kullandığınız zaman gereğinden fazla işlememeye dikkat ediniz.
- Pasta karıştırmak için karıştırma çanağında K çırpıcıyı kullanınız. K çırpıcı ile daha iyi sonuç elde edebilirsiniz.

en çok kullanım miktarları

- hamur (un ağırlığı) 300gr
- et, 340gr

dilimleyici/kıyıcı/kesme disklerinin kullanımı

Bu ek parça, aygıttan ayrı bir yerde takılmalı ya da çıkarılmalıdır.

kesme disklerinin işlevleri

dilimleme/kıyma diskleri

Dilimleme/kıyma ⑦ ve ⑧ disklerinin iki yüzü vardır. Bir yüzü dilimlemek, diğer yüzü ise kıymak için kullanılır. Diskin birinci yüzüyle peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, kabak, pancar ve soğan dilimleyebilirsiniz. Diğer yüzüyle peynir, havuç, patates ve benzeri türde yiyecekleri kıyabilirsiniz. İsteddiğiniz yüz yukarıda olmalıdır.

inceleme (parmak patates) diski

⑨

İnce kesme diski ⑨ ince parmak patates kesmek için kullanılır. Ayrıca salatalar için koyu karışımlar ile havuç, sarı şalgam, kabak ve salatalık gibi garnitürler, güveçler ve kızartmalar için kullanılır.

çok kalın kıyma diski ⑩

Çok kalın kıyma diski ⑩ sert peynir ve havuç kıymak için kullanılır.

rendeleme diski ⑪

Rendeleme diski ⑪ parmezan peyniri ve Alman tarzı patates hamuru rendelemek için kullanılır.

standart kesme diski ⑫

Standart kesme diski ⑫ ince patates doğrumak için kullanılır. Ayrıca salatalar için koyu karışımlar ile sarı şalgam ve salatalık gibi sosa bandırılacak yiyecekler için kullanılır.

- 1 Kesme diskini kapağın alt kısmındaki mile itiniz. Kullanmak istediğiniz yüz yukarıda olmalıdır.
- 2 Kapağı çanağa takınız. Gösterge okları doğru konuma gelinceye kadar besleme borusunu arkaya doğru sağa çeviriniz ①.
- Kapağı takarken güçlük çekerseniz, kapağı kaldırınız ve arkasından biraz döndürüp tekrar deneyiniz.
- 3 Kilitleme sapını yerine konumlayacak biçimde kaldırınız.
- 4 Orta hız çıkış kapağını kaldırınız ②.

5 Besleme borusunu kendinizden uzakta tutarak ek parçayı karıştırıcıya takınız ve yerine yerleşecek konumda olacak biçimde sağa doğru çeviriniz ve arkasından kilitleyiniz ③.

6 Kullanmak istediğiniz besleme borusunu seçiniz. İtici, küçük parçaları ya da ince içerikleri işlemek için küçük bir besleme borusu içerir.

küçük besleme borusunun kullanımı

● Önce büyük iticiyi besleme borusuna koyunuz.

büyük besleme borusunun kullanımı

● Her iki iticiyi birlikte kullanınız.

7 İsteddiğiniz yiyeceği besleme borusuna koyunuz.

8 Aygıtı çalıştırınız ve itici ile yiyecekleri düzgün olarak aşağı itiniz. **Parmaklarınızı hiçbir biçimde besleme borusuna sokmayınız.** Genellikle 1. ya da 2. hızı kullanınız. Daha çok güce gereksinim duyarsanız, 3. hızı seçiniz.

9 Aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.

faydalı bilgiler

- Her zaman taze yiyecek kullanınız.
- Yiyecekleri çok küçük parçalar halinde kesmeyiniz. Büyük besleme borusunu yiyeceklerle iyice doldurunuz. Böylece, işlem sırasında yiyeceklerin aygıttan etrafa saçılması önlenir. Bunun için küçük besleme borusunu da kullanabilirsiniz.

- Kesme diskini kullanırken yiyecekleri besleme borusuna yatay olarak atınız.
- Dilimlerden ya da kıyarken dikey olarak atılan yiyecekler yatay atılanlardan daha kısa olarak işlenir.
- Kesme diskini kullandıktan sonra diskte ya da yiyeceklerde küçük miktarda kalıntı kalacaktır.

temizlik

Tüm ek parçaları sabunlu sıcak suda yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız. Bıçaklar ve kesme diskleri çok keskin olduğunu için çok dikkatli olunuz.

Ek parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Příslušenství pro zpracování potravin (sekání, krájení na plátky a krouhání) používejte následovně.

bezpečnost

- Nože a krájecí destičky jsou ostré, proto buďte opatrní. Nůž uchopte špičkami prstů za horní část mimo ostří, což platí jak pro používání, tak pro čištění.
- Při rozebírání vždy zvedejte víko svisle od nádoby a nože ponechte v nádobě. Pak nože opatrně vyjměte.
- Nože vždy vyjměte dříve, než vylijete obsah nádoby.
- Nikdy neodstraňuje příslušenství z mixéru, dokud se nože nebo řezací deska zcela nezastaví.
- Při krájení na plátky, krouhání nebo sekání dbejte na to, aby se nádoba zcela nezaplnila až ke krájecí destičce: pravidelně ji vyprazdňujte.

důležité

- **Z bezpečnostních důvodů musí být příslušenství pro zpracování potravin před připevněním do mixéru nebo vyjmutím z mixéru plně sestaveno. Zajistěte, aby byla západka bezpečně připevněna na svém místě.**
- Kdyby se stalo, že se při užívání tohoto příslušenství objeví nadměrné vibrace, snižte rychlost nebo přístroj zastavte a vyjměte obsah.

nože

Nože používejte k sekání syrového i vařeného masa, vařených vajec, zeleniny, ořechů, paštik a krémů nebo ke zpracování chleba či pečiva na strouhanku. Lze je rovněž používat pro přípravu moučníků a pečiva s jemnou kůrkou a drobenkových toppingů.

- Nepoužívejte k sekání kostek ledu ani jiných tvrdých potravin, např. koření, protože ty mohou příslušenství poškodit.
- Nepoužívejte nože k míchání těžkých náplní, jako je např. těsto na chleba, protože by se mohlo poškodit zařízení nebo celý přístroj. Používejte hák na těsto v míchací nádobě.
- Nemíchejte kapalné přísady, protože by mohly prosakovat kolem víka. K tomuto účelu máte k dispozici mixér na kapaliny. Při přípravě krémových polévek nechte okapat pevné přísady, rozmíchejte je, a poté je do tekutiny vraťte.

krájec na plátky/krouhač/sekač

Kráječ na plátky/krouhač používejte ke krájení či krouhání ovoce, zeleniny a sýra a sekač k sekání zeleniny, jako jsou např. brambory, a ovoce.

legenda

- ① tlačky: velká a malá
- ② dávkovací trubice
- ③ víko pro příslušenství
- ④ nože
- ⑤ nádoba pro příslušenství
- ⑥ západka
- ⑦ silný kráječ/krouhač
- ⑧ tenký kráječ/krouhač
- ⑨ tenký sekač (např. na jemnou polévku)
- ⑩ extrahrubý krouhač
číslo součástky 639021
- ⑪ strouhací destička
číslo součástky 639150
- ⑫ standardní sekač
číslo součástky 639083

před prvním použitím

- 1 Sejměte všechny obaly včetně plastových krytů nožů. **Postupujte opatrně, protože nože jsou velmi ostré.** Tyto obaly by se měly zlikvidovat, protože chrání nože pouze během výroby a přepravy.
- 2 Omyjte součástky, viz čištění

jak používat nože

Toto příslušenství je třeba sestavovat a rozebírat mimo přístroj.

- 1 Vložte nože do nádoby pro příslušenství.
- 2 Nakrájejte potraviny a vložte je do nádoby tak, aby nepropadly centrálním otvorem v hřídeli nožů.

- 3 Připevněte na nádobu víko, zasuňte do zadní části trubici a pak otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud indikační šipky nebudou směřovat vzhůru ①.
- Máte-li problémy s upevňováním hřídele víka do nožů, zvedněte víko, pootočte s ním a zkuste to znovu.
- 4 Zvedněte západku do správné polohy.
- 5 Upevněte tlačky.
- 6 Zvedněte víko odtoku pro střední rychlosti ②.
- 7 S dávkovací trubicí od těla umístěte příslušenství do mixéru a otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud se nedostane na své místo, a pak pokračujte až do zaklapnutí ③.
- 8 Zapněte. Použijte rychlosti 2 až 4 a zpracovávejte potraviny až do dosažení požadovaného výsledku.
- 9 Vypněte a vyjměte příslušenství.
- 10 Po použití odpojte ze zásuvky.

pokyny

- Než potraviny umístíte do nádoby, nejdříve je rozkrájejte. Maso, chléb, zelenina a další potraviny s obdobnou stavbou by měly být nakrájeny na kostky přibližně o velikosti 2 cm. Sušenky by měly být rozlámány na kostky a přidávány do dávkovací trubice za chodu přístroje.
- Chcete-li mixovat polévky, nechte přísady okapat a vložte je do nádoby v pevném stavu. Zpracujte je, a pak je vraťte do tekutiny.

- Když připravujete moučníky, použijte tuhý tuk z lednice rozkrájený na kostky o velikosti 2 cm. Mixujte s moukou, dokud nedosáhnete konzistence chlebové střídy. Postupně přidejte dávkovací trubicí dostatečné množství vody, aby vzniklo těsto. Jakmile se přísady spojí, okamžitě vypněte.
- Dbejte na to, abyste při užívání nožů nezpracovávali přísady příliš dlouho.
- Pro mixování koláčů a buchet použijte K metlu v mixážní nádobě – dosáhnete lepších výsledků.

maximální kapacita

- těsto na moučníky (hmotnost mouky) 300 g (10 oz)
- maso 340 g (12 oz)

jak používat kráječ na plátky/krouhač/sekač

Toto příslušenství je třeba sestavovat a rozebírat mimo přístroj.

jak pracují krájecí destičky

kráječ na plátky/krouhače

Destičky ⑦ a ⑧ je možno otáčet: jedna strana krájí na plátky, druhá krouhá.

Na plátky lze krájet sýry, mrkev, brambory, zelí, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli. Krouhat můžete sýr, mrkev, brambory a potraviny podobné struktury.

Krájecí strana, kterou jste zvolili, musí být otočena nahoru.

tenký sekač ⑨

Tato destička krájí brambory na tenké hranolky a tuhé potraviny (např. mrkev, brukev, cuketu a okurku) na saláty, oblohy, na úpravu dušením a na míchané smažené pokrmy.

extrahrubý krouhač ⑩

Hrubě krouhá sýr a mrkev.

strouhací destička ⑪

Strouhá parmazán a brambory na německé bramborové knedlíky.

standardní sekač ⑫

Krájí brambory na tenké bramborové hranolky a pevné potraviny (např. brukev a okurku) na saláty a krémy

- 1 Připevněte krájecí destičku na hřídel na spodní části víka. Požadovaná krájecí strana musí být nahoře.
- 2 Připevněte víko na nádobu, připojte trubicí na zadní stranu a otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud indikační šipky nebudou směřovat vzhůru ①.
- Máte-li problémy s upevňováním víka, zvedněte je, pootočte s ním a zkuste to znovu.
- 3 Zvedněte západku do správné polohy.
- 4 Zvedněte víko odtoku pro střední rychlosti ②.
- 5 S dávkovací trubicí co nejdále od sebe umístěte příslušenství do mixéru a otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud se nedostane na své místo, a pak pokračujte až do zaklapnutí ③.

- 6 Zvolte dávkovací trubici, kterou budete chtít používat. Tlačka obsahuje menší dávkovací trubici pro zpracování jednotlivých kousků nebo drobných přípravků.

jak používat malou dávkovací trubici

- Nejprve vložte do dávkovací trubice velkou tlačku.

jak používat velkou dávkovací trubici

- Použijte obě tlačky současně.
- 7 Vložte potraviny do dávkovací trubice
- 8 Zapněte a tlačte rovnoměrně tlačkou – do dávkovací trubice nikdy nesahejte! Pro většinu použití je vhodná rychlost 1 nebo 2. Je-li třeba větší síla, zvyšte rychlost na 3.
- 9 Vypněte a vypojte ze zásuvky.

pokyny

- Používejte čerstvé potraviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Velkou dávkovací trubici naplňte po celé šíři tak, aby byla dostatečně plná. Tím se zabrání klouzání jídla po stěnách během zpracování.
Jinak lze použít malou trubici.
- Používáte-li sekací destičku, umístěte přísady vodorovně.
- Při krájení na plátky nebo krouhání: potraviny umístěné nahoře budou nakrájeny na kratší kousky než potraviny umístěné vodorovně.
- Po použití krájecí destičky zbude vždy na destičce nebo v potravinách určité množství odpadu.

čištění

Všechny části omyjte horkou mýdlovou vodou a pak je pečlivě osušte. Postupujte opatrně, protože nože a krájecí destičky jsou ostré.

Součástky nemyjte v myčce.

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

A kiegészítő aprító-szeletelő aprításra, szeletelésre és reszelésre használható.

biztonság

- A vágólapok rendkívül élesek, ezért mindig óvatosan kezelje őket. A készülék szét- és összeszerelése, illetve tisztítása közben a forgókést mindig az élektől távol, a felső részen levő fogónál fogja meg.
- A készülék szétszerelésekor a fedelet mindig függőlegesen emelje ki az edényből, úgy, hogy a forgókés az edényben maradjon. Ezután óvatosan vegye ki a forgókést.
- Mielőtt az edény tartalmát kiöntené, mindig vegye ki a forgókést.
- Amíg a vágólap vagy a forgókés forog, soha ne vegye le a szeletelőt a meghajtó egységről. Mindig várja meg, amíg a kés teljesen leáll.
- Szeletelés, illetve reszelés közben ne várja meg, amíg az edény a vágólap magasságáig megtelik. Rendszeresen ürítse ki az edényt.

fontos megjegyzés

- **Biztonsági okokból az aprító-szeletelőt csak teljesen összeszerelt állapotban szabad a meghajtó egységre helyezni, illetve arról levenni. Mindig ellenőrizze, hogy a rögzítő keret felhajtott állapotban van-e.**

- Ha az étel feldolgozása közben a készülék erősen rázkódni kezd, kapcsoljon alacsonyabb sebességfokozatra, vagy állítsa le a motort, és vegye ki az edény tartalmát.

forgókés

A forgókés nyers vagy főtt hús, főtt tojás, zöldségek, diófélék aprítására, továbbá mártások valamint zsemle- és kekszmorzsa készítésére szolgál. A forgókéssel süteménytészta és porhanyós szórás is készíthető.

- Ne használja az aprító-szeletelőt jégkocka és egyéb kemény ételek – pl. fűszerek – aprítására, mert ezek károsíthatják a készüléket.
- Ne használja a forgókést sűrű ételek – pl. kenyértészta – keverésére, mert ez károsíthatja az aprító-szeletelőt vagy a motort. Dagasztáshoz használja a keverő edényhez mellékelt dagasztókart.
- Ne használja az aprító-szeletelőt folyadékok keverésére, mert az edény teteje nem zár vízzáróan. Erre a célra használja a kiegészítő turmixolót.

Levesek pépesítéséhez szűrje ki a szilárd darabokat, helyezze őket az aprító szeletelőbe, majd a kapott pürét adja hozzá a leszűrt léhez.

szeletelő/reszelő/aprító lapok

A szeletelő/reszelő lapok gyümölcsök, zöldségek és sajt feldolgozására szolgálnak. Az aprító lappal zöldségeket – pl. burgonyát – vághat apró darabokra.

jelmagyarázat

- ① nagy- és kisméretű tömőrúd
- ② adagoló tölcser
- ③ fedél
- ④ forgókés
- ⑤ edény
- ⑥ rögzítő keret
- ⑦ durva szeletelő/reszelő lap
- ⑧ finom szeletelő/reszelő lap
- ⑨ vékony hasáburgonya készítő
- ⑩ extra durva reszelőlap
cikkszám: 639021
- ⑪ krumplinyomó
cikkszám: 639150
- ⑫ normál hasáburgonya készítő
cikkszám: 639083

az első használat előtt

- 1 Távolítsa el a készülékről minden csomagolást – a forgókésről is vegye le a műanyag élvédőket. **A forgókést mindig óvatosan fogja meg, mert a kések rendkívül élesek.** A műanyag élvédőket dobja ki, mer ezekre csak a készülék gyártása és szállítása közben van szükség.
- 2 Mosogassa el az alkatrészeket (lásd A készülék tisztítása c. részt).

a forgókés használata

A kiegészítő aprító-szeletelőt csak teljesen összeszerelve szabad a meghajtó egységre helyezni, illetve arról levenni.

- 1 Helyezze a forgókést az edénybe.
- 2 Vágja az ételt darabokra, és tegye az edénybe. Ügyeljen arra, hogy a forgókés közepén levő lyukba ne kerüljenek ételdarabok.

- 3 Helyezze a fedelet az edényre úgy, hogy az adagoló tölcser az edény háta felé álljon, majd forgassa el az óramutató járásának irányában addig, amíg fedélen és az edényen levő nyílak egymással szembe kerülnek ①.

- Ha a fedélből kiálló tengely nem csúszik teljesen a forgókésbe, emelje fel újból a fedelet, majd kissé elfordítva próbálja ismét a helyére csúsztatni.

- 4 A rögzítő keretet hajtsa fel a zárt állásba.
- 5 Illessze tömőrudakat az adagoló tölcserbe.
- 6 Emelje le a közepes sebességű meghajtó csomagtartó fedelét ②.
- 7 Helyezze az aprító-szeletelőt a meghajtó csomagtartóra úgy, hogy az adagoló tölcser a meghajtó egység háta felé nézzen, majd forgassa el az óramutató járásának irányában addig, amíg bele nem süllyed a meghajtó egységbe. Ezután forgassa tovább addig, amíg az edény megfelelően rögzül ③.
- 8 Kapcsolja be a motort. A gépet 2–4 sebességfokozaton működtetve várja meg, amíg az edényben levő étel eléri a kívánt állagot.
- 9 Kapcsolja ki a motort, és vegye le az aprító-szeletelőt.
- 10 Használat után a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.

néhány jó tanács

- Feldolgozás előtt az ételt vágja kis darabokra. A húst, kenyeret, zöldségfélét és más hasonló állagú ételeket vágja kb. 2cm-es kockákra. A kekszeket előzőleg

törje darabokra, és járó motor mellett, az adagoló tölcséren át tegye az edénybe.

- Levesek pépesítéséhez szűrje ki a szilárd darabokat, helyezze őket az aprító-szeletelőbe. A kapott pürét adja hozzá a leszűrt léhez.
- Tészta készítéséhez használjon hűtőszekrényből kivett kemény zsiradékot, és vágja kb. 2 cm-es kockákra. Adja hozzá a lisztet, és keverje addig, amíg a tészta állaga zsemlemorzsaszerű lesz. Az adagoló tölcséren át folyamatosan adjon hozzá vizet addig, amíg lágy tésztát nem kap. Ha az összetevők teljesen elkeveredtek, azonnal állítsa le a motort.
- A forgókés használata közben ügyeljen arra, hogy ne keverje túl az összetevőket.
- Piskótatésztá kikeveréséhez célszerűbb a keverőedényt és a K-keverőt használni.

maximális mennyiségek

- tészta (liszt mennyisége) 300 g
- hús 340 g

a **szeletelő/reszelő/aprító** **lapok használata**

A kiegészítő aprító-szeletelőt csak teljesen összeszerelve szabad a meghajtó egységre helyezni, illetve arról levenni.

a különböző vágólapok

szeletelő/reszelő lap

A ⑦ és ⑧ jelű vágólapok

megfordíthatók: az egyik oldal szeletel, a másik reszel.

A szeletelő/aprító lapok sajt, burgonya, répa, káposzta, uborka, cukkini, cékla vagy hagyma szeletelésére, illetve (a lapot megfordítva) sajt, répa burgonya és hasonló állagú élelmiszerek reszelésére használhatók.

Ügyeljen arra, hogy a lap mindig a kívánt éllel felfelé nézzen.

vékony hasáburgonya készítő

⑨

Ez a vágólap extra vékony hasáburgonya készítésére, illetve saláták összetevőinek (pl. répa, petrezselyemgyökér, cukkini, uborka szeletelésére szolgál.

extra durva reszelőlap ⑩

Sajt és répa reszeléséhez, ha durva reszelékre van szükség.

krumplinyomó ⑪

Parmesan sajt reszelésére, illetve krumplitészta készítésére.

normál hasáburgonya készítő

⑫

Hasáburgonya készítéséhez, illetve saláták összetevőinek (pl. petrezselyemgyökér, uborka) hasáb alakú szeleteléséhez.

- 1 A kiválasztott vágólapot nyomja rá a fedél aljából kiálló tengelyre. Ügyeljen arra, hogy a lap mindig a kívánt éllel felfelé nézzen.
- 2 Helyezze a fedelet az edényre úgy, hogy az adagoló tölcsér az edény háta felé álljon, majd forgassa el az óramutató járásának irányában addig, amíg a fedélen és az

edényen levő nyilak egymással szembe kerülnek ❶.

- Ha a fedél nem illeszkedik az edényre, emelje fel újból, majd kissé elfordítva próbálja ismét feltenni.
- 3 A rögzítő keretet hajtsa fel a zárt állásba.
- 4 Emelje le a közepes sebességű meghajtó csomagtartó fedelét ❷.
- 5 Helyezze az aprító-szeletelőt a meghajtó csomagtartóra úgy, hogy az adagoló tölcser a meghajtó egység háta felé nézzen, majd forgassa el az óramutató járásának irányában addig, amíg bele nem süllyed a meghajtó egységbe. Ezután forgassa tovább addig, amíg az edény megfelelően rögzül ❸.
- 6 Válassza ki, hogy melyik adagoló tölcser kívánja használni. A nagyméretű tömörűd egyben kisebb adagoló tölcserként is szolgál a vékony hozzávalók adagolásához.

A kisebb adagoló tölcser használata

- Helyezze a nagyméretű tömörűdat az adagoló tölcserbe.

A nagy adagoló tölcser használata

- A kisméretű tömörűdat csúsztassa a nagyobb tömörűdba, és használja őket együtt.
- 7 Tegye a feldolgozandó ételt az adagoló tölcserbe.
- 8 Kapcsolja be a motort, és a tömörűddal egyenletesen nyomja le az ételt a tölcseren. **Soha ne nyúljon kézzel az adagoló tölcserbe!** Az esetek többségében az 1–2 sebességfokozat megfelelő.

Ha nagyobb teljesítményre van szüksége, kapcsoljon a 3-as sebességfokozatra.

- 9 Kapcsolja ki a motort, és a hálózati dugaszt is húzza ki a konnektorból.

néhány jó tanács

- Mindig friss alapanyagokat használjon.
- Ne vágja az ételt túlságosan apró darabokra. Lehetőleg mindig jól töltsen tele az adagoló tölcserrel, mert ezzel elkerülheti, hogy az étel a vágólap és a fedél közé szoruljon. Ha ez nem lehetséges, használja a kisebb adagoló tölcserrel.
- A hasábburgonya készítő lapoknál a vékony ételdarabokat vízszintesen helyezze a tölcserbe.
- Szeleteléskor, illetve reszeléskor a függőlegesen elhelyezett ételeket a készülék kisebb darabokra vágja, mint a vízszintesen elhelyezett hozzávalókat.
- A vágólapok használatakor a feldolgozás után mindig marad kevés darabos étel a vágólapon vagy az edényben.

a készülék tisztítása

Az alkatrészeket meleg, mosogatószeres vízben mossa el, majd törölgesse el. Az alkatrészeket mindig óvatosan kezelje, mert a forgókés és a vágólapok rendkívül élesek.

A készülék alkatrészeit ne tisztítsa mosogatógéppel.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Nasadka do miksera przeznaczona jest do rozdrabniania, krojenia, szatkowania i siekania.

bezpieczeństwo

- Ostrza i tarcze tnące są ostre, dlatego należy obchodzić się z nimi ostrożnie. Zarówno podczas użycia, jak i czyszczenia ostrze tnące należy trzymać za uchwyt palcowy znajdujący się w górnej części, z dala od krawędzi tnącej.
 - Podczas demontażu należy zawsze unieść wieczko pionowo z miski, pozostawiając ostrze tnące. Następnie ostrożnie wyjąć ostrze tnące.
 - Ostrze tnące należy zawsze wyjąć przed wylaniem zawartości z miski.
 - Nigdy nie odłączać nasadki z miksera do chwili, gdy ostrze lub tarcza tnąca całkowicie się nie zatrzyma.
 - Podczas krojenia/szatkowania lub cięcia nie należy pozwolić, aby miska napelniła się do poziomu tarczy tnącej. Należy ją regularnie opróżniać.
- ważne**
- **Ze względów bezpieczeństwa nasadkę do miksera należy całkowicie złożyć przed jej przyłączeniem lub odłączeniem od miksera. Należy upewnić się, że zasuwka zatrasku jest właściwie zamknięta.**
 - W przypadku pojawienia się zbyt silnych drgań podczas korzystania z tej nasadki należy zmniejszyć prędkość lub wyłączyć mikser i usunąć zawartość.

ostrze tnące

Ostrze tnące służy do rozdrabniania surowego i gotowanego mięsa, gotowanych jajek, warzyw, orzechów, pasztetów i gęstych sosów, a także do przygotowywania tartej bułki i tartych ciastek. Ostrze można również stosować do przygotowania kruchego ciasta i kruszonki.

- Nie należy rozdrabniać kostek lodu ani innych twardych produktów żywnościowych, takich jak przyprawy, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia nasadki.
- Nie należy używać ostrza tnącego do mieszania bardzo gęstych składników, takich jak ciasto na chleb, gdyż może to spowodować uszkodzenie nasadki lub miksera. W tym celu należy użyć haka do ciasta w misce do mieszania.
- Nie należy łączyć ze sobą płynnych składników, gdyż mogą one wyciekać wokół wieczka. Do tego celu służy nasadka miksująca. Podczas przecierania zup i tym podobnych dań należy odcedzić składniki stałe, zmiksować je, a następnie z powrotem dodać do składników płynnych.

Krajarka/szatkownica/siekacz

Krajarka/szatkownica służy do krojenia lub szatkowania owoców, warzyw i sera, a siekacz do krojenia w paski warzyw, np. kartofli i owoców.

legenda

- ① popychacze: duży i mały
- ② tuba podajnikowa
- ③ wieczko nasadki
- ④ ostrze tnące
- ⑤ miska nasadki
- ⑥ zasuwka zatrzasku
- ⑦ gruboziarnista
krajarka/szatkownica
- ⑧ drobnoziarnista
krajarka/szatkownica
- ⑨ drobnoziarnisty siekacz (kroi w
cienkie paski)
- ⑩ supergruboziarnista szatkownica
numer części 639021
- ⑪ tarcza tnąca
numer części 639150
- ⑫ standardowy siekacz
numer części 639083

przed pierwszym użyciem

- 1 Usunąć wszystkie elementy opakowania, w tym plastikowe osłony ostrza z ostrza tnącego.
Należy zachować ostrożność, ponieważ ostrza są bardzo ostre.
Osłony należy wyrzucić, gdyż ich funkcja polega tylko na zabezpieczeniu ostrza podczas produkcji i transportu.
- 2 Umyć części (patrz nagłówki „czyszczenie”).

korzystanie z ostrza tnącego

Tę nasadkę należy montować i demontować poza urządzeniem.

- 1 Umieścić ostrze tnące w misce nasadki.

- 2 Pociąć składniki żywnościowe i umieścić je w misce, upewniając się, że produkty nie dostały się do centralnego otworu w trzonie ostrza.
- 3 Założyć wieczko na miskę, z tubą podającą skierowaną do tyłu, a następnie obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż zrównają się ze sobą strzałki wskazujące ①.
- W razie trudności z założeniem trzonu wieczka w ostrzu tnącym, należy unieść wieczko, lekko obrócić i spróbować ponownie.
- 4 Unieść zasuwkę zatrzasku do właściwego położenia.
- 5 Założyć popychacze.
- 6 Unieść zakrywkę wyjścia średniej prędkości ②.
- 7 Gdy tuba podająca znajduje się w najdalszym położeniu od użytkownika, umieścić nasadkę na mikserze i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż wejdzie na swoje miejsce, a następnie obrócić aż zaskoczy ③.
- 8 Włączyć mikser. Używać ustawień prędkości 2 do 4. Pozostawić urządzenie włączone aż do uzyskania pożądanego rezultatu.
- 9 Wyłączyć mikser i zdjąć nasadkę.
- 10 Po użyciu wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

wskazówki

- Składniki należy pokroić przed umieszczeniem w misce. Mięso, chleb, warzywa i inne produkty żywnościowe o podobnej konsystencji należy pokroić w kostkę o boku około 2 cm. Herbatniki należy połamać na kawałki i wrzucić do tuby podającej podczas pracy miksera.
- Aby zmiksować zupy, należy odcedzić składniki i włożyć stałe składniki do miski. Zmiksować, a następnie dodać z powrotem do składników płynnych.
- Podczas przygotowywania ciasta należy stosować stałe tłuszcze pocięte w kostkę o boku 2 cm z lodówki. Mieszać mąkę aż do uzyskania kruszonki. Stopniowo dodawać dostateczną ilość wody do tuby podającej, aby uzyskać ciasto. Po połączeniu się składników natychmiast wyłączyć mikser.
- Przy stosowaniu ostrza tnącego należy uważać, aby nadmiernie nie zmiksować składników.
- Lepsze wyniki przy mieszaniu ciast uzyskuje się, stosując ubijaczkę K w misce do mieszania.

maksymalna pojemność

- ciasto (waga mąki) 300g
- mięso 340g

korzystanie z krajarki/szatkownicy/sie kacza

**Montaż i demontaż tej nasadki
należy przeprowadzać poza
mikserem.**

funkcja tarcz tnących

krajarka/szatkownica

Tarcze ⑦ i ⑧ są odwracalne: jedna strona kroi, a druga szatkuje.

Można kroić ser, marchew, ziemniaki, kapustę, ogórki, cukinię, buraki i cebulę. Ponadto można szatkować ser, marchew, ziemniaki i produkty żywnościowe o podobnej konsystencji. **Wybrana przez użytkownika strona tnąca powinna znajdować się w najwyższym położeniu.**

drobnoziarnisty siekacz (kroi w cienkie paski) ⑨

Ta tarcza kroi ziemniaki na cienkie paski podobne do frytek oraz twardsze składniki do sałatek, przybrania, zapiekank i potraw smażonych na sposób chiński (np. marchewka, brukselka, cukinia i ogórki).

supergruboziarnista szatkownica

⑩

Szatkuje na grubo ser i marchew.

tarcza tnąca ⑪

Ściera parmezan i ziemniaki na kopytko.

standardowy siekacz ⑫

Tnie ziemniaki na cienkie frytki i twardsze składniki na sałatki i gęste sosy (np. brukselka, ogórek).

- 1 Wcisnąć tarczę tnącą na trzonek na spodzie wieczka. Żądana strona tnąca powinna znajdować się w najwyższym położeniu.

- 2 Założyć wieczko na miskę, z tubą podającą skierowaną do tyłu, a następnie obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż zrównają się ze sobą strzałki wskazujące ❶.
- W razie trudności z założeniem wieczka należy unieść wieczko, lekko obrócić i spróbować ponownie.
- 3 Unieść zasuwkę zatrzasku do właściwego położenia.
- 4 Unieść zakrywkę wyjścia średniej prędkości ❷.
- 5 Gdy tuba podająca znajduje się w najdalszym położeniu od użytkownika, umieścić nasadkę na mikserze i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż wejdzie na swoje miejsce, a następnie obrócić aż zaskoczy ❸.
- 6 Wybrać tubę podającą, która ma zostać użyta. Popychacz zawiera mniejszą tubę podającą do przetwarzania pojedynczych produktów lub drobnoziarnistych składników.
korzystanie z małej tuby podającej
 - Najpierw umieścić duży popychacz wewnątrz tuby podającej.**korzystanie z dużej tuby podającej**
 - Użyć jednocześnie obu popychaczy.
- 7 Umieścić składniki w tubie podającej.

- 8 Włączyć i dopychać równomiernie popychaczem. **Nigdy nie wkładać palców do tuby podającej.** Dla większości operacji ustawić prędkość 1 lub 2. Jeśli wymagana jest większa moc, zwiększyć prędkość do 3.
- 9 Wyłączyć mikser i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.

wskazówki

- Używać świeżych składników.
- Nie należy nadmiernie rozdrabniać składników. Napęlić dużą tubę podającą równomiernie prawie do pełna. Zapobiegnie to wydostawaniu się składników bokiem podczas miksowania. Alternatywnie można użyć małej rurki podającej.
- Podczas stosowania tarczy siekacza należy umieścić drobnoziarniste składniki w położeniu poziomym.
- Podczas krojenia lub szatkowania składniki umieszczone pionowo stają się krótsze niż umieszczone poziomo.
- Po użyciu tarczy tnącej zawsze pozostanie odrobina resztek na tarczy lub w żywności.

czyszczenie

Wszystkie części należy myć w gorącej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie wysuszyć. Należy zachować ostrożność, gdyż ostrza i tarcze tnące są ostre.

Nie myć części urządzenia w zmywarce do naczyń.

См. иллюстрации на передней странице

Использование насадки для измельчения, крупной и мелкой нарезки и шинкования продуктов.

меры безопасности

- Ножи и режущие пластинки имеют острые режущие кромки, поэтому с ними следует обращаться очень осторожно. При установке и снятии ножа, а также при его чистке используйте расположенные сверху захваты для пальцев, не захватывайте нож за режущую кромку.
- При выполнении разборки снимите крышку с чаши вертикально вверх, при этом нож должен оставаться в чаше. Осторожно снимите нож.
- Перед тем как опорожнить чашу, обязательно снимайте нож.
- Никогда не снимайте с миксера насадку до полной остановки ножа или режущей пластины.
- Во время крупной и мелкой нарезки или шинкования продуктов не допускайте наполнения чаши до уровня режущей пластины – регулярно опорожняйте чашу.

важная информация

В целях безопасности насадка для обработки продуктов перед установкой на миксер или снятия с миксера должна находиться в собранном состоянии. Убедитесь в том, что стопорный штифт надежно вошел в паз.

- Если при использовании этой

насадки ощущается чрезмерная вибрация, следует либо уменьшить скорость, либо остановить прибор и удалить из нее продукты.

нож

Нож используется для измельчения сырого и вареного мяса, вареных яиц, овощей, орехов, для приготовления паштетов и соусов, а также для приготовления панировочных сухарей из хлеба и сухого печенья. Нож также может использоваться для приготовления песочного теста и приготовления толченых продуктов для посыпания поверхности кондитерских изделий.

- Запрещается использовать насадку для измельчения кубиков льда или других твердых продуктов, таких как, например, специи, так как при этом можно повредить насадку.
- Не пользуйтесь ножом для перемешивания вязких продуктов таких как, например, тесто для выпечки хлеба. Это может привести к повреждению насадки или прибора. Используйте для этого насадку-крючок для замешивания теста в чаше для смешивания.
- Не смешивайте жидкие ингредиенты, поскольку они могут вытекать из-под крышки. Для этих целей используется гомогенизатор.

При этом насадку можно использовать при приготовлении супов-пюре. Отделите твердые ингредиенты от жидкости, перемешайте их, а затем снова добавьте в жидкость.

Ломтерезка/шинковка/тонкая ломтерезка

Ломтерезка/шинковка используется для нарезания и шинковки фруктов, овощей и сыра, а также для нарезания овощей, например картофеля, и фруктов.

детали

- ① толкатели: большой и малый
- ② подающая трубка
- ③ крышка насадки
- ④ нож
- ⑤ чаша насадки
- ⑥ стопорный штифт
- ⑦ крупная ломтерезка/шинковка
- ⑧ мелкая ломтерезка/шинковка
- ⑨ мелкая ломтерезка (для приготовления жульена)
- ⑩ сверхкрупная шинковка
номер детали 639021
- ⑪ терка
номер детали 639150
- ⑫ стандартная тонкая ломтерезка
номер детали 639083

перед первым использованием

- 1 Удалите упаковку, включая пластмассовые крышки лезвий ножа. Соблюдайте осторожность - **лезвия ножа являются очень острыми**. Эти крышки нужно выбросить, так как они

предназначены для защиты лезвий ножа только при его изготовлении и транспортировке.

- 2 Вымойте детали, см. раздел 'очистка'

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖА

Эта насадка должна устанавливаться на прибор перед использованием и должна сниматься с прибора после использования.

- 1 Установите нож в чашу насадки.
- 2 Порежьте продукты и поместите их чашу. При этом продукты не должны попадать в центральное отверстие оси ножа.
- 3 Установите на чашу крышку, отведите подающую трубку назад, а затем поверните по часовой стрелке до совмещения указательных стрелок ①.
- Если вы не можете вставить ось крышки в нож, поднимите крышку, слегка поверните ее, и попробуйте вставить снова.
- 4 Поднимите стопорный штифт.
- 5 Установите толкатели.
- 6 Снимите крышку гнезда привода средней скорости ②.
- 7 Расположите прибор так, чтобы подающая трубка находилась сзади, установите насадку на миксер, и поворачивайте ее по часовой стрелке, пока она не займет рабочее положение, затем поворачивайте дальше в том же направлении, чтобы она зафиксировалась ③.

8 Включите прибор. Используя скорости с 2 по 4, выполняйте обработку продуктов до тех пор, пока не будет достигнут нужный результат.

9 Выключите прибор и снимите насадку.

10 После использования электроприбора отсоедините сетевой шнур от электрической розетки.

советы

- Порежьте продукты перед тем, как поместить их в чашу. Мясо, хлеб, овощи и другие продукты подобной консистенции следует порезать на кубики размером приблизительно 2 см. Сухое печенье следует разделить на кусочки и добавлять в подающую трубку работающего прибора.
- При приготовлении супов-пюре слейте жидкость и поместите твердые ингредиенты в чашу. Обработайте их, а затем снова добавьте в жидкость.
- При приготовлении кондитерских изделий, используйте замороженный жир, порезанный на кубики размером приблизительно 2 см. Перемешивайте с мукой до консистенции хлебного мякиша. В процессе приготовления теста периодически заливайте в подающую трубку воду в необходимом количестве. После полного смешивания ингредиентов немедленно выключите прибор.

- При использовании ножа не выполняйте обработку слишком долго.

- Для замешивания теста для выпечки пирожных используйте К-образную лопатку – это позволит вам достигнуть наилучших результатов.

максимальные вместимости

- кондитерские изделия (вес муки) 300 г
- мясо 340 г

использование ломтерезки/шинковки/ тонкой ломтерезки

Эта насадка должна устанавливаться на прибор перед использованием и должна сниматься с прибора после использования.

какие функции выполняют режущие пластины

ломтерезка/шинковка

Пластины ⑦ и ⑧ являются двусторонними: одна сторона пластины режет продукты на ломтики, а вторая сторона пластины шинкует продукты. Вы можете порезать сыр, морковь, картофель, капусту, огурец, кабачок, свеклу, лук. Вы можете нашинковать сыр, морковь, картофель и другие продукты, имеющие аналогичную консистенцию. **Нужная вам режущая сторона должна находиться сверху.**

Мелкая ломтерезка (для приготовления жульена) ⑨

Эта пластина используется для резки картофеля, для приготовления французского жаркого типа жульена и для резки твердых ингредиентов для приготовления салатов, гарниров, запеканок из овощей и мяса и запеканок из протертых продуктов (например, морковь, кабачок и огурец).

очень крупная шинковка ⑩

используется для крупного шинкования сыра и моркови.

терка ⑪ используется для шинкования сыра пармезан и картофеля для приготовления картофельных клецек.

стандартная тонкая ломтерезка

⑫ используется для резки картофеля для приготовления тонкого картофеля фри, а также для резки твердых ингредиентов для приготовления салатов и соусов (например, брюква, огурец).

- 1 Установите режущую пластину на ось, расположенную на внутренней стороне крышки. Нужная вам режущая сторона должна быть сверху.
- 2 Установите крышку на чашу, отведите подающую трубку назад, а затем поверните по часовой стрелке до совмещения указательных стрелок ①.
- Если вы не можете установить крышку на место, поднимите крышку, слегка поверните ее, и попробуйте установить снова.

3 Поднимите стопорный штифт.

4 Снимите крышку гнезда привода средней скорости ②.

5 Расположите прибор так, чтобы подающая трубка была сзади, установите насадку на миксер, и поворачивайте ее по часовой стрелке, пока она не займет рабочее положение, затем поворачивайте дальше в том же направлении, чтобы она зафиксировалась ③.

6 Выберите подающую трубку, которой вы будете пользоваться. В толкателе находится подающая трубка меньшего размера, которая используется для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов.

использование малой подающей трубки

- Сначала вставьте большой толкатель в подающую трубку.

использование большой подающей трубки

- Используйте оба толкателя.
- 7 Поместите продукты в подающую трубку.
 - 8 Включите прибор и равномерно проталкивайте продукты толкателем – **запрещается проталкивать продукты в подающей трубке пальцами.** Для выполнения большинства операций используется скорость 1 или 2. Если требуется более высокая мощность, используйте скорость 3.
 - 9 Выключите прибор и отсоедините сетевой шнур от электрической розетки.

советы

- Используйте только свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по ее ширине. Это предотвратит сдвиг продуктов в одну сторону во время их обработки. риант – используйте малую подающую трубку.
- При использовании пластины для тонкой нарезки кладите тонкие ингредиенты горизонтально.
- При нарезке ломтиками или шинковании: ломтики продуктов, которые закладываются вертикально, имеют меньшую длину, чем при горизонтальной закладке.
- После использования режущей пластины, на пластине и на продуктах всегда будет небольшое количество отходов.

ОЧИСТКА

Вымойте все детали прибора в горячей воде с мылом, а затем тщательно высушите.

Соблюдайте осторожность, так как лезвия ножа и режущие пластины являются очень острыми.

Запрещается мыть детали прибора в посудомоечной машине.

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα επεξεργασίας τροφίμων για να τεμαχίζετε, να κόβετε σε φέτες, λωρίδες και πολύ μικρά κομμάτια τα τρόφιμα.

ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι κοφτεροί, να τα χειρίζεστε με προσοχή. Κρατήστε τη λεπίδα του μαχαιριού από τη λαβή στο επάνω μέρος μακριά από την κοφτερή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση όσο και κατά τον καθαρισμό.
 - Κατά την αποσυναρμολόγηση σηκώνετε πάντα το καπάκι κάθετα μακριά από το μπωλ, αφήνοντας πίσω τη λεπίδα του μαχαιριού. Αφαιρέστε προσεκτικά τη λεπίδα του μαχαιριού.
 - Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού πριν να σερβίρετε το περιεχόμενο του μπωλ.
 - Ποτέ μην αφαιρείτε το εξάρτημα από το μίξερ μέχρι να σταματήσει εντελώς να κινείται η λεπίδα ή ο δίσκος κοπής.
 - Όταν τεμαχίζετε σε φέτες/λωρίδες ή σε πολύ μικρά κομμάτια, μην αφήνετε το μπωλ να γεμίζει μέχρι το δίσκο κοπής: να το αδειάζετε τακτικά.
- σημαντική πληροφορία**
- **Για λόγους ασφαλείας, το εξάρτημα επεξεργασίας τροφίμων πρέπει να έχει συναρμολογηθεί πλήρως πριν να το προσαρμόσετε ή να το αφαιρέσετε από το μίξερ. Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει το μάνταλο ασφαλιζοντάς το στη**

θέση του.

- Εάν προκληθούν υπερβολικοί κραδασμοί κατά τη χρήση αυτού του εξαρτήματος, ελαττώστε την ταχύτητα ή διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και αφαιρέστε το περιεχόμενο.

λεπίδα μαχαιριού

- Χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του μαχαιριού για να τεμαχίζετε ωμό ή μαγειρεμένο κρέας, μαγειρεμένα αυγά, λαχανικά, ξηρούς καρπούς, πατέ και σάλτσες (ντιπ) και για να θρυμματίζετε ψωμί και μπισκότα. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να παρασκευάσετε ζύμη για φύλλο κρούστας και για να γαρνίρετε με θρυμματισμένα υλικά της αρεσκείας σας.
- Μην τεμαχίζετε παγάκια ή άλλες σκληρές τροφές, όπως μπαχαρικά, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο εξάρτημα.
 - Μη χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του μαχαιριού για να αναμίξετε βαριές ποσότητες υλικών όπως ζύμη για ψωμί καθώς μπορεί να προκαλέσετε φθορά στο εξάρτημα ή στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε το άγκιστρο της ζύμης μέσα στο μπωλ.
 - Μην αναμινύετε υγρά υλικά καθώς μπορεί να διαρρεύσουν γύρω από το καπάκι. Για το σκοπό αυτό είναι κατάλληλο το μπλέντερ το οποίο και διατίθεται στην αγορά.
- Ωστόσο, όταν πολτοποιείτε σούπες κλπ., στραγγίστε τα στερεά υλικά, πολτοποιήστε τα και έπειτα αναμίξτε τα με το υγρό.

εξάρτημα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες/πολύ μικρά κομμάτια

Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες για να τεμαχίζετε σε φέτες ή σε λωρίδες φρούτα, λαχανικά και τυρί και το εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια για να κόβετε λαχανικά π.χ. πατάτες και φρούτα.

επεξήγηση συμβόλων

- ① ωστήρες: μεγάλος και μικρός
- ② σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ καπάκι εξαρτήματος
- ④ λεπίδα μαχαιριού
- ⑤ μπωλ εξαρτήματος
- ⑥ μάνταλο
- ⑦ εξάρτημα τεμαχισμού σε χοντρές φέτες/λωρίδες
- ⑧ εξάρτημα τεμαχισμού σε λεπτές φέτες/λωρίδες
- ⑨ εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά λεπτά κομμάτια
- ⑩ εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ χοντρές λωρίδες
αριθμός εξαρτήματος 639021
- ⑪ δίσκος τριψίματος
αριθμός εξαρτήματος 639150
- ⑫ συμβατικό εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια
αριθμός εξαρτήματος 639083

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων των πλαστικών καλυμμάτων από τη λεπίδα του μαχαιριού. **Προσέξτε γιατί οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Τα καλύμματα αυτά

πρέπει να απορρίπτονται καθώς σκοπό έχουν να προστατεύουν τη λεπίδα μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.

- 2 Πλύνετε τα μέρη βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'

για να χρησιμοποιήσετε τη λεπίδα του μαχαιριού

Το εξάρτημα αυτό πρέπει να έχει συναρμολογηθεί/αποσυναρμολογηθεί πριν να το προσαρμόσετε στη συσκευή.

- 1 Τοποθετήστε τη λεπίδα του μαχαιριού στο μπωλ του εξαρτήματος.
- 2 Τεμαχίστε την τροφή και τοποθετήστε τη στο μπωλ και βεβαιωθείτε ότι η τροφή δεν πέφτει μέσα από την κεντρική οπή στο στέλεχος της λεπίδας.
- 3 Προσαρμόστε το καπάκι επάνω στο μπωλ, με το σωλήνα τροφοδοσίας προς το πίσω μέρος έπειτα στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να ευθυγραμμιστούν τα ενδεικτικά βέλη ①.
- Εάν δυσκολεύεστε να προσαρμόσετε το στέλεχος του καπακιού στη λεπίδα του μαχαιριού, σηκώστε το καπάκι, περιστρέψτε το ελαφρά και ξαναπροσπαθήστε.
- 4 Σηκώστε το μάνταλο μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του.
- 5 Προσαρμόστε τους ωστήρες.
- 6 Σηκώστε και αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής μέσης ταχύτητας ②.

- 7 Με το σωλήνα τροφοδοσίας σε απόσταση από εσάς, τοποθετήστε το εξάρτημα επάνω στο μίξερ και στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του, έπειτα στρέψτε το λίγο ακόμα για να ασφαλίσει ③.
- 8 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Χρησιμοποιήστε τις ταχύτητες 2 έως 4 και επεξεργαστείτε τα τρόφιμα μέχρι να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
- 9 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε το εξάρτημα.
- 10 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα μετά από τη χρήση.

πρακτικές συμβουλές

- Τεμαχίστε τα τρόφιμα πριν να τα τοποθετήσετε μέσα στο μπωλ. Το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά και άλλα τρόφιμα με παρόμοια υφή πρέπει να τεμαχίζονται σε κύβους των 2εκ περίπου. Τα μπισκότα πρέπει να τα σπάτε σε κομμάτια και να τα προσθέτετε από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Εάν θέλετε να πολτοποιήσετε σούπες, στραγγίστε τα υλικά και προσθέστε τα στερεά υλικά στο μπωλ. Επεξεργαστείτε τα και έπειτα προσθέστε τα πάλι στο υγρό.
- Όταν φτιάχνετε ζύμη, χρησιμοποιείτε σκληρό βούτυρο από το ψυγείο κομμένο σε κύβους των 2εκ. Αναμίξτε με το αλεύρι μέχρι το μίγμα να αποκτήσει υφή ζύμης που θρυμματίζεται. Σταδιακά προσθέστε αρκετό νερό από το σωλήνα τροφοδοσίας για να σχηματιστεί ζύμη. Θέστε εκτός

λειτουργίας τη συσκευή αμέσως μόλις τα υλικά δέσουν.

- Προσέξτε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά τα τρόφιμα όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του μαχαιριού.
- Χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα Κ στο μπωλ ανάμιξης για να φτιάξετε κέικ – θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

μέγιστες χωρητικότητες

- ζύμη (βάρος αλευριού) 300γρ
- κρέας 340γρ

για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες/πολύ μικρά κομμάτια

Το εξάρτημα αυτό πρέπει να συναρμολογείται/αποσυναρμολογείται πριν να το προσαρμόσετε στη συσκευή.

χρήση των δίσκων κοπής

εξαρτήματα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες

Οι δίσκοι κοπής ⑦ και ⑧ είναι διπλής όψης: η μία πλευρά τεμαχίζει σε φέτες, η άλλη πλευρά τεμαχίζει σε λωρίδες. Μπορείτε να τεμαχίσετε σε φέτες τυρί, καρότο, πατάτα, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκι, παντζάρι, κρεμμύδι.

Μπορείτε να τεμαχίσετε σε λωρίδες τυρί, καρότο, πατάτα και τρόφιμα με παρόμοια υφή. **Η πλευρά κοπής που θα επιλέξετε πρέπει να βρίσκεται από πάνω.**

εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά λεπτά κομμάτια ⑨

Ο δίσκος αυτός κοπής τεμαχίζει πατάτες για τηγάνισμα και σκληρά υλικά για σαλάτες, γαρνιτούρες, φαγητά κατσαρόλας και για βαθύ τηγάνι (π.χ. καρότο, γογγύλι, κολοκυθάκι και αγγούρι).

εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ χοντρές λωρίδες ⑩ τεμαχίζει σε πολύ χοντρές λωρίδες τυρί και καρότο.

δίσκος τριψίματος ⑪ τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για γερμανικά ζυμαροπιτάκια.

συμβατικό εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια ⑫ τεμαχίζει πατάτες σε λεπτές λωρίδες για τηγάνισμα καθώς και σκληρά υλικά για σαλάτες και σάλτσες (ντιπ) (π.χ. γογγύλι, αγγούρι).

- 1 Πιέστε το δίσκο κοπής επάνω στο στέλεχος στην κάτω πλευρά του καπακιού. Η πλευρά κοπής που επιθυμείτε πρέπει να βρίσκεται από πάνω.
- 2 Προσαρμόστε το καπάκι επάνω στο μπωλ, με το σωλήνα τροφοδοσίας προς το πίσω μέρος έπειτα στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να ευθυγραμμιστούν τα ενδεικτικά βέλη ①.
- Εάν δυσκολεύεστε να προσαρμόσετε το καπάκι, σηκώστε το καπάκι έπειτα περιστρέψτε το ελαφρά και ξαναπροσπαθήστε.
- 3 Σηκώστε το μάνταλο μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του.

- 4 Σηκώστε και αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής μέσης ταχύτητας ②.
- 5 Με το σωλήνα τροφοδοσίας σε απόσταση από εσάς, τοποθετήστε το εξάρτημα επάνω στο μίξερ και στρέψτε προς τα δεξιά μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του, έπειτα στρέψτε το λίγο ακόμα για να ασφαλίσει ③.
- 6 Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωστήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία κάθε τροφίμου ξεχωριστά ή για την επεξεργασία λεπτών υλικών.
για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας
 - Πρώτα τοποθετήστε το μεγάλο ωστήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας
 - Χρησιμοποιήστε και τους δύο σωλήνες μαζί.
- 7 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 8 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε σταθερά με τον ωστήρα – **ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.** Για τις περισσότερες λειτουργίες χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 1 ή 2. Εάν απαιτείται περισσότερη ισχύς αυξήστε στην ταχύτητα 3.
- 9 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη από το ρεύμα.

πρακτικές συμβουλές

- Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά.
- Μην τεμαχίζετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Τα τρόφιμα πρέπει να καταλαμβάνουν όλο σχεδόν το εσωτερικό του μεγάλου σωλήνα τροφοδοσίας. Με τον τρόπο αυτό τα τρόφιμα δε μετατοπίζονται κατά την επεξεργασία.
Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε δίσκο κοπής σε πολύ μικρά κομμάτια, τοποθετήστε τα λεπτά υλικά σε οριζόντια θέση.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή λωρίδες: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος από ότι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
- Αφού χρησιμοποιήσετε κάποιο δίσκο κοπής πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στο δίσκο κοπής ή στο σωλήνα.

καθαρισμός

Πλύνετε όλα τα μέρη με ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά. Προσέξτε καθώς οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι πολύ κοφτεροί.

Μην πλένετε τα μέρη της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

ملاحظات مفيدة

- تستعمل مواد طازجة.
- لا تقطع الطعام الى قطع صغيرة اكثر مما يجب. يكون القياس بدرجة تكفي لملء انوب التغذية. يمنع هذا الامر انزلاق الطعام جانبيا اثناء الاعداد.
- عند استعمال قرص عمل رقائقي، توضع المواد الرقيقة افقيا.
- عند عمل الشرائح او التقطيع: الطعام الموضوع عموديا يخرج بقطع اقصر مما اذا وضع افقيا.
- بعد استعمال قرص تقطيع ما، سيكون هناك على الدوام قطع صغيرة ملتصقة على القرص او في الطعام.

التنظيف

تغسل جميع الاجزاء في محلول ماء وصابون ساخن، ثم تجفف تماما. يجب الانتباه لان سكاكين التقطيع حادة. لا تغسل الاجزاء في غسالة صحون.

لاستعمال اداة عمل الشرائح/ التقطيع/الرقائق

ان القطعة الملحقة هذه يجب ان تتركب
على/ تفكك من المكنة.

لشراء قرص تقطيع غير متوفر لديكم، الرجاء
الاتصال بقسم المبيعات العائد لشركة
كينوود على الهاتف: ٨٧٠٢٤١٣٦٥٣.

ماذا تعمل اقراص التقطيع

قرص عمل الشرائح/ التقطيع

القرصان ⑦ و ⑧ قابلان للاستعمال من
الجهتين: جهة لعمل الشرائح والآخرى
للتقطيع. فيمكنكم عمل شرائح الجبن
والجزر والبطاطس و المافوف والخيار
وجذور البنجر والبصل. ويمكن تقطيع الجبن
والجزر والبطاطس وما شابه. ان الجهة
المنتخبة للاستعمال يجب ان تتجه
نحو الاعلى.

قرص عمل الرقائق الرقيقة (الرقائق الطويلة " الجوليانية") ⑨.

يقوم هذا القرص بتقطيع البطاطس الى
رقائق جوليانية واصابع البطاطس والمواد
الصلبة المستعملة لاعداد السلاطة، مواد
الزينة، الكسرولة والقطع المقلية (مثل
الجزر، اللفت الاصفر(السويدي) والخيار).

قرص التقطيع الخشن جدا ⑩

يقطع الجزر والجبن الى قطع كبيرة.

قرص البرش ⑪ تقطع الجبن والبطاطس لاعداد زلاية ابلطاطس الالمانية.

قرص التقطيع القياسي ⑫

البطاطس والمواد الصلبة المماثلة الى
اصابع رقيقة للقلي وللسلاطة وسوائل
الغمس (مثل اللفت الاصفر، الخيار).

١ يدفع قرص التقطيع على عمود الادارة اسفل
الغطاء. الجهة المنتخبة للاستعمال يجب ان
تتجه نحو الاعلى.

٢ يوضع الغطاء على الوعاء، ويوضع انبوب
التغذية نحو الخلف ثم يبرم باتجاه حركة
الساعة الى ان تصبح اسهم التأشير على
استقامة واحدة ①.

• اذا واجهتم صعوبة في تثبيت عمود الغطاء
في شفرة السكين، يرفع الغطاء، ويدور قليلا
ثم تنفذ محاولة اخرى.

٣ يدفع قضيب المشبك في موضعه.

٤ يرفع غطاء منفذ السرعة المتوسطة ②.

٥ ومع كون انبوب التغذية في ابعد ما يكون
عنكم، توضع القطعة الملحقة على جهاز
المزج وتبرم باتجاه حركة الساعة الى ان

تجلس في محلها، ثم تبرم اكثر لكي تقفل ③.

٦ انتق انبوب التغذية الذي ترغب في
استعماله. تحتوي الدافعة على انبوب اصغر
لمعالجة قطع مفردة او مواد رقيقة.

لاستعمال انبوب التغذية الصغير

• اولاً، توضع الدافعة الكبيرة داخل انبوب
التغذية.

لاستعمال انبوب التغذية الكبير

• تستعمل الدافعتين معا.

٧ ضع الطعام في انبوب التغذية.

٨ يشغل الجهاز وتدفع المواد بشكل متساو

للاسفل بالدافعة - ابد لا تضع اصابعك

في انبوب التغذية. تستعمل السرعة ١ او

٢ في معظم الحالات. اذا لزمت قوة اكبر

ترفع السرعة الى الدرجة ٣.

٩ يوقف التشغيل ويفصل الجهاز من الكهرباء.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف بما في ذلك اغطية الشفرة البلاستيكية من شفرة السكين. ترمى الاغطية لانها مخصصة لحماية الشفرة اثناء التصنيع والنقل فقط.
- ٢ تغسل الاجزاء، انظر "التنظيف".

لاستعمال شفرة السكين

ان القطعة الملحقة هذه يجب ان تتركب على/ تفكك من المكنة.

- ١ توضع شفرة السكين في الوعاء.
- ٢ يقطع الطعام ويوضع في الوعاء مع التأكد من عدم دخول الطعام في الفتحة الوسطية الواقعة في عمود ادارة الشفرة.
- ٣ يوضع الغطاء على الوعاء، ويوضع انبوب التغذية نحو الخلف ثم يبرم باتجاه حركة الساعة الى ان تصبح اسهم التأشير على استقامة واحدة ①.
- اذا واجهتم صعوبة في تثبيت عمود الغطاء في شفرة السكين، يرفع الغطاء، ويدور قليلا ثم تنفذ محاولة اخرى.
- ٤ يرفع قضيب المشبك في موضعه.
- ٥ تتركب الدافعتان.
- ٦ يرفع غطاء منفذ السرعة المتوسطة ②.
- ٧ ومع كون انبوب التغذية في ابعد ما يكون عنكم، توضع القطعة الملحقة على جهاز المزج وتبرم باتجاه حركة الساعة الى ان تجلس في محلها، ثم تبرم اكثر لكي تقفل ③.
- ٨ يشغل الجهاز. تستعمل السرعة ٢ الى ٤ وتعالج المواد الى ان يتم تحقيق النتيجة المرغوبة.

٩ يوقف التشغيل وتزال القطعة الملحقة.

١٠ يفصل الجهاز من الكهرباء بعد الاستعمال.

ملاحظات مفيدة

- يقطع الطعام قبل وضعه في الوعاء. ان اللحوم والخبز والخضار والاغذية الاخرى المماثلة يجب ان تقطع الى مكعبات بقياس ٢ سم/ ٣/٤ بوصة تقريبا. يكسر البسكويت الى قطع ويضاف من خلال انبوب التغذية اثناء كون المكنة قيد التشغيل.
- اذا رغبتم بمزج الحساء، يصرف السائل من المواد وتوضع المواد الصلبة في الوعاء. تعالج المواد ثم تعاد الى السائل.
- عند عمل الحلوى، يستعمل سمن صلب وقد تم تقطيعه الى مكعبات بقياس ٢ سم/ ٣/٤ بوصة مباشرة بعد اخراجه من البراد. تمزج مع الدقيق الى ان يصبح وكأنه كسر خبز. يضاف الماء تدريجيا بكمية كافية من خلال انبوب التغذية لتكوين العجينة. يوقف التشغيل حالما يتم دمج المواد مع بعضها البعض.
- يجب الانتباه الى ضرورة تجنب الافراط بالمعالجة عند استعمال شفرة السكين.
- تستعمل المخفقة التي بشكل ؟ في وعاء المزج لاجل مزج الكيك- سوف يتم الحصول على نتائج افضل.

الكميات القصوى

- الحلوى (وزن الدقيق) ٣٠٠ جم (١٠ اونصة).
- اللحوم ٣٤٠ جم (١٢ اونصة)

قبل القراءة، الرجاء فتح صفحة الغلاف التي تحتوي على الرسم التوضيحي

تستعمل القطعة الملحقة الخاصة بمعالجة الأغذية للتقطيع وعمل الشرائح والتمزيق والتمزيق وعمل الرقائق.

السلامة

- ان الشفرات واقراص التقطيع حادة، لذا يجب التعامل معها بحذر. تمسك شفرة السكين من ممسك الاصابع عند الاعلى بعيدا عن الحافة القاطعة، سواء كان ذلك لثناء الاستعمال ام عند التنظيف.
- عند القيام بالتفكيك، يجب على الدوام رفع الغطاء عموديا من الوعاء، مع ترك شفرة السكين في محلها. تزال شفرة السكين بكل عناية وحذر.
- تزال شفرة السكين دائما قبل سكب المواد من الوعاء.
- ابدأ لا يجوز اخراج القطعة الملحقة من جهاز المزج الا بعد التوقف التام للشفرة او قرص التقطيع.
- عند القيام بعمل الشرائح/التمزيق او عمل الرقائق، لا تدع الوعاء يمتلئ الى مستوى صفيحة التقطيع: يفرغ بانتظام.
- **لأسباب تتعلق بالسلامة، يجب تركيب القطعة الملحقة الخاصة بمعالجة الأغذية بشكل كامل قبل تثبيتها على، او ازالته من جهاز المزج. يجب التأكد من ان قضيب المشبك قد دفع باحكام في محله.**
- اذا حصل اهتزاز مفرط اثناء استعمال القطعة الملحقة هذه، اما تقلل السرعة او يوقف الجهاز وتزال المحتويات.

شفرة السكين

تستعمل شفرة السكين لتقطيع اللحوم النيئة والمطبوخة، البيض المطبوخ، الخضار، انواع الجوز، الباتيه وسوائل الغمس وكذلك لعمل كسر الخبز من الخبز والبسكت. كما ويمكن استعمالها ايضا لعمل الحلويات وطبقة الكيك العلوية.

- لا يجوز تكسير مكعبات الثلج او الاغذية القاسية الاخرى مثل البهار لانها قد تضرر بالمكينة.
- لا تستعمل شفرة السكين لمزج مواد ثقيلة مثل عجينة الخبز وبخلافه فقد يتم إلحاق الضرر بالقطعة الملحقة او المكينة. يستعمل خطاف العجين في وعاء المزج.
- لا يجوز مزج المواد السائلة لانها قد تتسرب من حول الغطاء. يتوفر جهاز تسييل لهذا الغرض. على أية حال، عند القيام بعمل بورية الحساء.. الخ يصرف السائل من المواد الصلبة، ثم تجرى عملية المزج وتعاد المواد الى السائل.

جهاز عمل الشرائح/التمزيق/عمل الرقائق

يستعمل جهاز عمل الشرائح/التمزيق لاجل عمل شرائح/تمزيق الفاكهة والخضار والاجبان، اما اداة عمل الرقائق فهي لتقطيع الخضار مثل البطاطس والفاكهة.

مفتاح الرموز

- ① دافعة: كبيرة وصغيرة
- ② انوب التغذية
- ③ غطاء القطعة الملحقة
- ④ شفرة السكين
- ⑤ وعاء القطعة الملحقة
- ⑥ قضيب المشبك
- ⑦ اداة عمل الشرائح/القطع السميكة
- ⑧ اداة عمل الشرائح/القطع الرقيقة
- ⑨ اداة عمل رقائق طويلة (جوليانية)
- ⑩ اداة تقطيع خشن جدا، قطعة رقم ٢١. ٣٩٠
- ⑪ قرص برش، قطعة رقم ١٥٠. ٣٩١
- ⑫ اداة عمل رقائق قياسية.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

54745/1