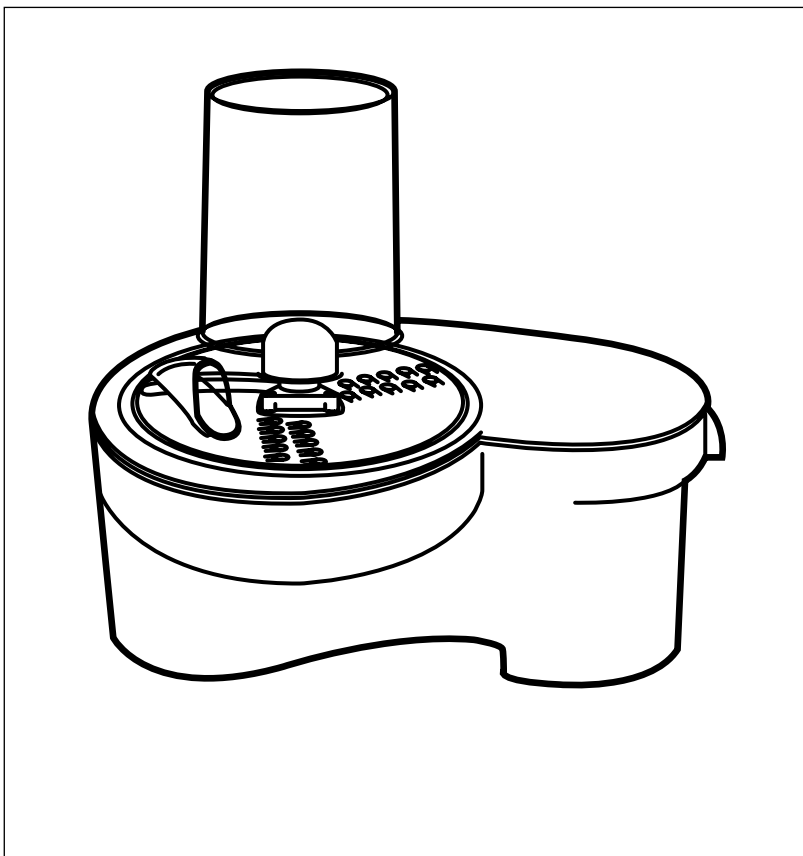
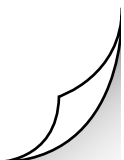


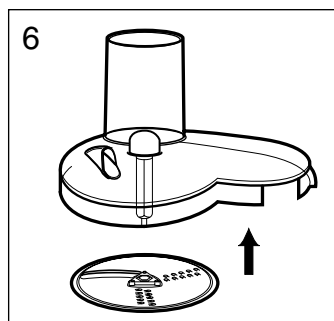
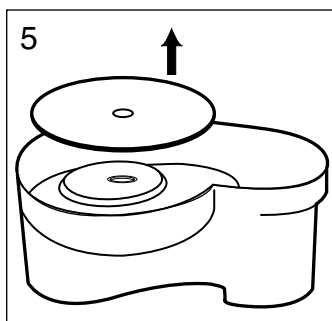
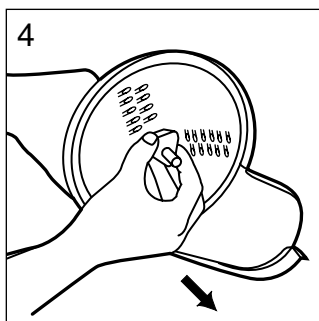
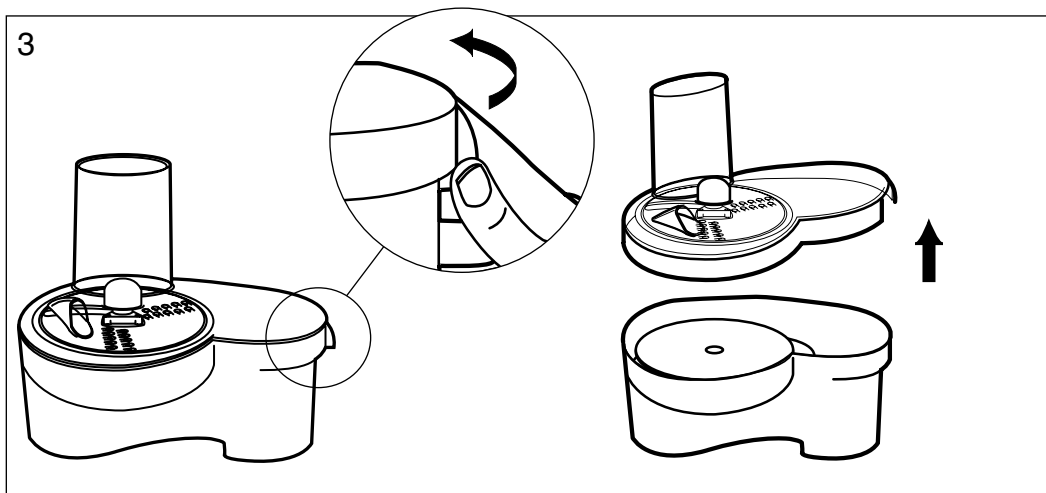
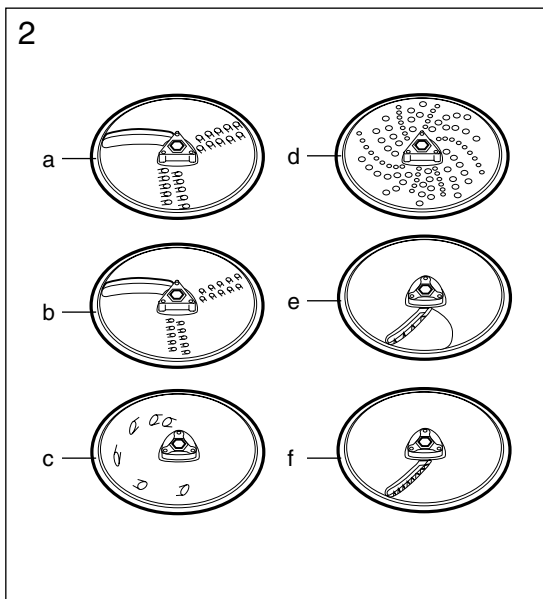
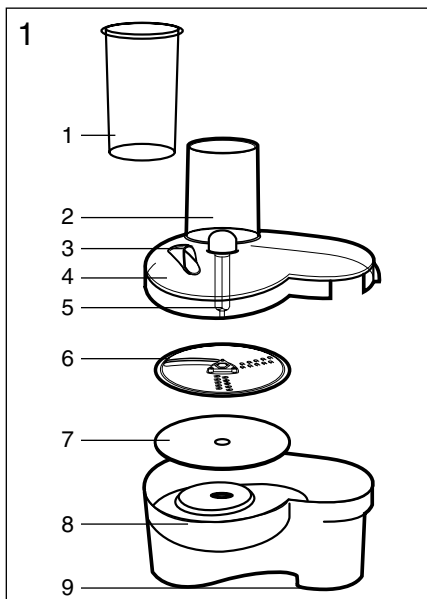
KENWOOD

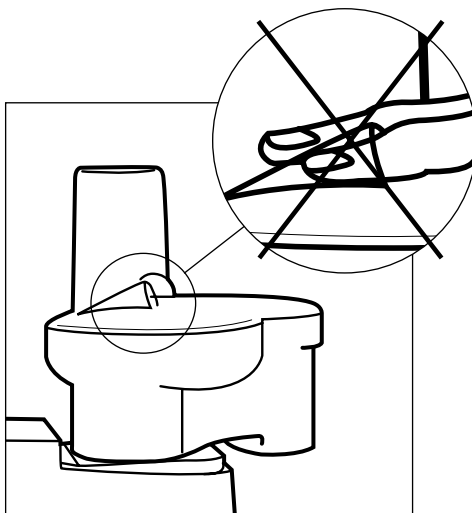
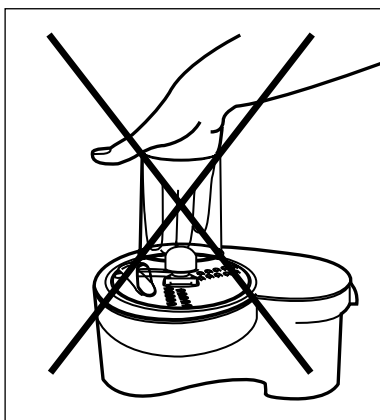
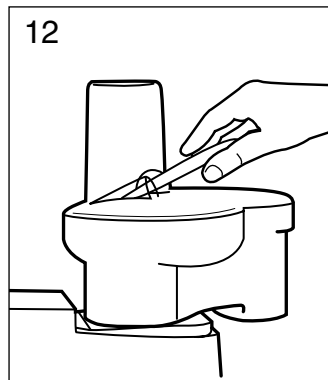
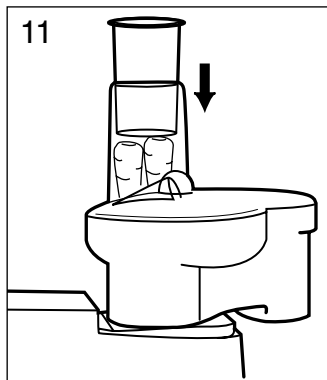
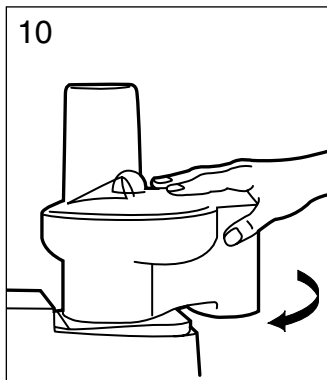
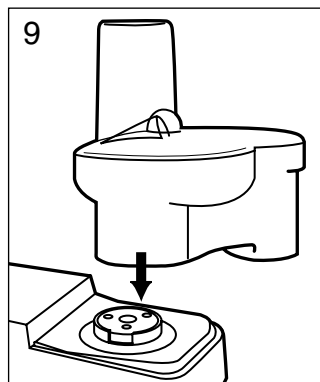
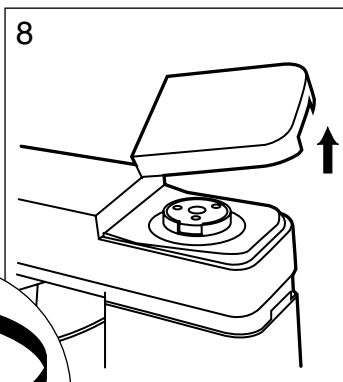
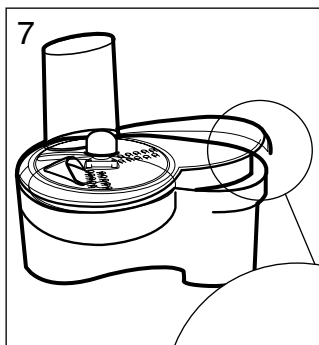


A997









Safety

- 1 Never put your fingers in the bean slicer or feed tube. Always use the **pusher** to push food down the feed tube.
- 2 Never remove the lid until the cutting plate has completely stopped.
- 3 Handle cutting plates with care - they are extremely sharp.
- 4 Keep children away from the machine.
- 5 Always use on a low speed.
- 6 Never use with Kenwood PB500 or BL900 models.

The parts (fig 1)

- | | |
|---------------|-----------------|
| 1 Pusher | 6 Cutting plate |
| 2 Feed tube | 7 Base plate |
| 3 Bean slicer | 8 Base |
| 4 Lid | 9 Food outlet |
| 5 Shaft | |

The cutting plates available (fig 2)

To buy a plate not included in your pack, contact the dealer from whom you purchased your appliance.

- a **thick slicer/shredder** (it's reversible)
- b **thin slicer/shredder** (it's reversible)
Plates a and b:
one side slices cheese, potato, carrot, cabbage, courgette, beetroot, onion, apple;
the other side shreds cheese, carrot, potato and foods of a similar texture.
Your chosen cutting side must be uppermost.
- c **extra-coarse shredder**
coarsely shreds cheese and carrot.
- d **rasping plate**
grates parmesan cheese, and potato for German potato dumplings.
- e **standard chipper**
cuts: potatoes for thin French fries; ingredients for casseroles and dips (eg swede, cucumber, apple, pear).
- f **thin chipper**
cuts: potatoes for super-thin French fries; ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette, cucumber, apple).

Before using for the first time

Dismantle your slicer/shredder (figs 3, 4, 5) then wash the parts; see 'Cleaning'.

Assembly and use

- 1 Put the base plate onto the base unit.
- 2 Push your cutting plate onto the shaft. The cutting side must be uppermost (fig 6).
 - Some plates are reversible: one side slices, the other side shreds.
- 3 Fit the lid onto the base (fig 7).
 - If it's not on snugly, take it off, turn the base plate slightly, then try again.
- 4 Turn the lid clockwise until it clicks into place.
- 5 Fit the unit onto your mixer (figs 8, 9 10).
- 6 Plug in and put a bowl under the food outlet.
- 7 Put the food into the feed tube.

Hint: don't cut food up too small. Pack the feed tube solidly. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- 8 Switch on the minimum speed (or speed 1 for cheese). Then push your food down with the pusher (fig 11).

To use the bean slicer

- 1 Trim the beans.
- 2 Fit the thick slicer/shredder, slicing side uppermost.
- 3 Switch on the minimum speed, then feed in the beans (fig 12). The cutting plate will pull them through.

Keep your fingers out of the opening.

Cleaning

- 1 Unplug your mixer.
 - 2 Remove your slicer/shredder, then dismantle it.
 - 3 **Lid, pusher, cutting plates, base plates:** wash up, then dry thoroughly.
 - 4 Base: wipe the inside - don't let the central hole or the underneath get wet. Then dry thoroughly.
- Some foods, eg carrot, may discolour the plastic. To remove this, rub with a cloth dipped in vegetable oil.

1. Do kráječe fazolových lusků a do plnicí trubice nikdy nestrkejte prsty. Zpracovávané potraviny tlačte do plnicí trubice pouze tlačidlem.
2. Před sundáním víka se vždy přesvědčte, že se krájecí kotouč zcela zastavil.
3. S krájecími kotouči zacházejte opatrně, protože jsou mimořádně ostré.
4. Děti nesmí do blízkosti strojek.
5. Toto příslušenství smí být spuštěno jen na pomalý chod hnací jednotky.
6. Toto příslušenství nepoužívejte s modely Kenwood PB500 a BL900.

Popis součástí (Obr. 1)

- | | |
|-------------------|----------------------|
| 1. Tlačidlo | 6. Krájecí kotouč |
| 2. Plnicí trubice | 7. Vyhazovací kotouč |
| 3. Kráječ lusků | 8. Těleso strojek |
| 4. Víko | 9. Výsypka |
| 5. Hřídel | |

Seznam vyráběných kotoučů (Obr. 2)

Pokud potřebujete kotouč, který není součástí příslušenství dodaného se strojkem, obraťte se prosím na firmu, u níž jste strojek zakoupili.

- a) **Kotouč na hrubé plátkování/strouhání** (oboustranný)
- b) **Kotouč na jemné plátkování/strouhání** (oboustranný)

Kotouče a) a b):

Jedna strana slouží k plátkování sýrů, brambor, mrkve, zelí, cukín, červené řepy, cibule a jablek; druhá strana ke strouhání sýrů, mrkve, brambor a dalších potravin podobné struktury.

Strana kotouče, kterou chcete použít, musí směřovat vzhůru.

- c) **Kotouč na velmi hrubé strouhání**
Slouží k velmi hrubému strouhání sýrů a mrkve.

- d) **Kotouč na bramborové knedlíky**
Slouží ke strouhání parmazánu a syrových brambor na knedlíky.

- e) **Kotouč na normální bramborové hranolky**
Slouží ke krájení brambor na tenké pomfrity a dále ke krájení zeleniny do tzv. "casseroles" a k přípravě krémů k namáčení (např. tuřínu, okurek, jablek a hrušek).

- f) **Kotouč na tenké bramborové hranolky**
Slouží ke krájení brambor na super tenké pomfrity a dále ke zpracovávání ingrediencí do salátů, obloh, dušených jídel "casseroles" a čínských jídel "stir fry" (např. mrkve, tuřínu, cukín, okurek a jablek).

Před prvním použitím....

- 3, 4 a 5) a všechny součásti umýt podle návodu uvedeného v části "Čištění".

Smontování a použití strojku

1. Do tělesa strojku umístěte vyhazovací kotouč.
2. Jeden z kotoučů nasuňte na hřídel. Požadovaná strana kotouče musí směřovat vzhůru (Obr. 6).
 - Některé kotouče jsou oboustranné: jedna strana plátkuje, druhá strouhá.
3. Namontujte víko na těleso strojku (Obr. 7).
 - Pokud víko dobře nezapadne, sundejte ho, mírně pootočte vyhazovacím kotoučem, a pak zkuste víko znovu nasadit.
4. Víko pootočte směrem doprava, až pevně zapadne na místo.
5. Strojek upevněte do kuchyňského robota (Obr. 8, 9 a 10).
6. Zástrčku robota zasuněte do zásuvky a pod výsypku strojku postavte misku.
7. Potraviny určené ke zpracování dejte do plnicí trubice.

Rada: nekrájejte potraviny na příliš malé kousky; plnicí trubici napěchujte, zabráníte tomu, aby potraviny při zpracovávání ujížděly do boku.
8. Robot spusťte na minimální rychlost (nebo na rychlost 1 při zpracovávání sýrů) a pomocí tlačidla posouvejte potraviny dolů (Obr. 11).

Postup použití kráječe na fazolové lusky

1. Fazolové lusky očistěte a připravte ke krájení.
2. Do strojku vložte plátkovací stranou vzhůru kotouč na hrubé plátkování/strouhání.
3. Robot spusťte na minimální rychlost a začněte do něj vkládat fazolové lusky (Obr.12). Kotouč si lusky sám začne podávat.

Pozor, do otvoru nestrkejte prsty.

Čištění

1. Zástrčku kuchyňského robota vytáhněte ze zásuvky.
 2. Krájecí a strouhací strojek sundejte z robota a rozeberte ho.
 3. **Víko, tlačidlo, krájecí kotouče a vyhazovací kotouč:** umyjte a důkladně vysušte.
 4. Těleso strojku: vnitřek vytřete; dbejte přitom na to, aby se do středového otvoru ani do spodní části strojku nedostala voda.
- Některé potraviny (např. mrkev) mohou zabarvit umělohmotné části strojku. Zabarvení odstraníte tak, že postižené místo třete hadříkem namočeným do rostlinného oleje.

- 1 Kom aldrig fingrene ned i bønnesnitteren eller tilførselsrøret. Brug altid stoppepinden til at skubbe maden ned i tilførselsrøret.
- 2 Fjern aldrig låget, før rive/snittepladen er standset helt.
- 3 Rive/snittepladerne skal behandles forsigtigt - de er nemlig meget skarpe.
- 4 Hold børn væk fra maskinen.
- 5 Brug altid på en lav hastighed.
- 6 Brug aldrig sammen med Kenwood PB500 eller BL900 modellen.

Delene (fig. 1)

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| 1 Stoppepind | 6 Rive/snitteplade |
| 2 Tilførselsrør | 7 Bundplade |
| 3 Bønnesnitter | 8 Bunddæksel |
| 4 Låg | 9 Åbning til revet/snittet mad |
| 5 Aksel | |

Rive/snitteplader som er til rådighed (fig. 2)

Hvis De ønsker at købe en plade, som ikke følger med apparatet, skal De henvende Dem til den forhandler, hvor De har købt apparatet.

- a **Grov rive/snitteplade** (den er vendbar)
- b **Fin rive/snitteplade** (den er vendbar)
 Plade a og b:
 Den ene side snitter ost, kartofler, gulerødder, rød- og hvidkål, courgetter, rødbeder, løg, æbler.
 Den anden side river ost, gulerødder, kartofler og madvarer af lignende konsistens.
 Den valgte rive/snitteplade skal vende opad.
- c **Ekstra grov rive/snitteplade**
 river ost og gulerødder groft.
- d **Raspeplade**
 river parmesanost og kartofler til tyske kartoffelboller.
- e **Standard pommes frites plade**
 udskærer: kartofler til tynde pommes frites; ingredienser til gryderetter og dips (f.eks. agurker, æbler, pærer o.l.)
- f **Fin pommes frites plade**
 udskærer kartofler til ekstra fine pommes frites; ingredienser til salater, pynt, gryderetter og lynstegte retter (f.eks. gulerødder, courgetter, agurker, æbler).

Inden råkostapparatet anvendes første gang

Skil råkostapparatet (fig. 3, 4 og 5) og vask alle dele; se 'Rengøring'.

Samling og brug

- 1 Sæt bundpladen på apparatet.
- 2 Skub rive/snittepladen ned på akslen. Rive/snittesiden skal vende opad (fig. 6).
 - Visse plader er vendbare: den ene side snitter, den anden river.
- 3 Sæt låget på apparatet (fig. 7).
 - Hvis det ikke sidder rigtigt, tag det af, drej bundpladen lidt og prøv så igen.
- 4 Drej låget med uret, indtil det klikker på plads.
- 5 Sæt apparatet på mixeren (fig. 8, 9, 10).
- 6 Sæt stikket i stikkontakten og stil en skål under åbningen til at opsamle maden.
- 7 Kom maden ned i tilførselsrøret.

Tips: Skær ikke maden i for små stykker. Pak tilførselsrøret godt. Så undgår De, at maden glider ned i siden under rivning/snitning.
- 8 Tænd for mixeren på minimumshastighed (hastighed 1 til øst). Skub så maden ned med stoppepinden (fig. 11).

Brug af bønnesnitteren

- 1 Skær enderne af bønnerne.
- 2 Sæt den grove rive/snitteplade på med snittesiden opad.
- 3 Tænd for mixeren på minimumshastighed og kom så bønnerne i (fig. 12). Snittepladen vil trække dem igennem.

Hold fingrene væk fra åbningen.

Rengøring

- 1 Fjern mixerens stik fra stikkontakten.
 - 2 Fjern råkostapparatet og skil det ad.
 - 3 **Låg, stoppepind, rive/snitteplader, bundplader:** vask og tør dem grundigt.
 - 4 Apparat: Tør det af indvendigt - lad ikke midterhullet eller undersiden blive våd. Tør det så grundigt.
- * Visse madvarer, f.eks. gulerødder, kan misfarve plasticmaterialet. Denne misfarvning kan fjernes ved at gnide forsigtigt med en klud dyppet i vegetabilsk olie.

- 1 Steek nooit uw vingers in de bonensnijder of in de vulbuis. Gebruik altijd de **stamper** om voedsel door de vulbuis te duwen.
- 2 Open het deksel niet, voordat de snijschijven volledig tot stilstand zijn gekomen.
- 3 Pas op met de snijschijven: deze zijn erg scherp.
- 4 Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- 5 Stel het apparaat altijd in op een lage stand.
- 6 Gebruik het apparaat niet voor de PB500 of BL900.

Onderdelen (afb. 1)

- | | |
|----------------|----------------------------------|
| 1 Stamper | 6 Snijschijf |
| 2 Vulbuis | 7 Basisplaat |
| 3 Bonensnijder | 8 Onderstel |
| 4 Deksel | 9 Uitloopgedeelte bereid voedsel |
| 5 As | |

Leverbare snijschijven (afb. 2)

Wanneer u een schijf die niet inbegrepen is in de verpakking wenst te kopen, neem dan contact op met de verdeler bij wie u het apparaat heeft gekocht.

- a **Schijf voor dikke plakken/hakken (aan twee kanten te gebruiken)**
- b **Schijf voor dunne plakken/hakken (aan twee kanten te gebruiken)**
Met de ene kant snijdt u kaas, aardappels, wortels, kool, courgettes, bieten, uien en appels; met de andere kant snijdt u kaas, wortels, aardappels en soortgelijk voedsel.
De kant van de schijf die u wilt gebruiken, moet aan de bovenkant zitten.
- c **Extra grove rasp**
Voor het grof raspen van wortels en kaas
- d **Raspschijf**
Voor het raspen van Parmezaanse kaas en aardappels voor Duitse aardappelknoedels.
- e **Standaard snipperschijf**
Voor het snijden van dunne Franse frietjes, ingrediënten voor stoofpotten en dipsauzen (bijvoorbeeld knolraap, komkommer, appel en peer).
- f **Dunne snipperschijf**
Voor het snijden van extra dunne Franse frietjes, en ingrediënten voor salades, garneringen, stoofpotten en dipsauzen (bijvoorbeeld wortel, knolraap, courgette, komkommer en appel).

Voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt

Haal uw snijder/hakker uit elkaar (afb. 3, 4 en 5) en was de onderdelen af; zie kopje "Reiniging".

Montage en gebruik

- 1 Zet de basisplaat op het onderstel.
- 2 Druk uw schijf op de as. De snijkant moet aan de bovenkant zitten (afb. 6).
 - Sommige schijven kunt u aan twee kanten gebruiken: de ene kant snijdt plakjes, de andere hakt fijn.
- 3 Zet het deksel op het onderstel (afb. 7).
 - Als het deksel niet goed vast zit, draai dan even aan de basisplaat en probeer het nog een keer.
- 4 Draai het deksel met de klok mee, totdat het vastklikt.
- 5 Zet de kom op de mixer (afb. 8, 9, 10).
- 6 Steek de stekker in het stopcontact en zet een kom onder het uitloopgedeelte voor het bereide voedsel.
- 7 Doe het voedsel in de vulbuis.
Aanwijzing: snijd het voedsel niet te klein en doe de vulbuis goed vol. Zo voorkomt u, dat er tijdens de bereiding voedsel langs de zijkanen loopt.
- 8 Schakel het apparaat in op de laagste stand (of stand 1 voor kaas). Duw het voedsel hierna naar beneden met de stamper (afb. 11).

Gebruik van de bonensnijder

- 1 Snijd de bonen klein.
- 2 Gebruik de schijf voor dikke plakken/hakken, en zet deze op de as met de snijkant naar boven.
- 3 Schakel het apparaat in op de laagste stand, en doe er de bonen in (afb. 12). De bonen worden door de snijschijf in het apparaat getrokken.
Kom niet met uw vingers in de buurt van de opening.

Reiniging

- 1 Haal de stekker van uw mixer uit het stopcontact.
 - 2 Verwijder de snijder/hakker en haal deze uit elkaar.
 - 3 **Deksel, stamper, snijschijven, platen onderstel:** afwassen en goed droog maken.
 - 4 Onderstel: veeg de binnenkant af - zorg dat het gaatje in het midden en aan de onderkant niet nat wordt. Goed afdrogen.
- Sommige voedingswaren, zoals bijvoorbeeld wortels, kunnen verkleuring van het plastic veroorzaken. Deze aanslag kunt u verwijderen met een doekje en wat plantaardige olie.

- 1 Ne mettez jamais vos doigts dans l'éminceur pour haricots ou dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le **poussoir** pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation.
- 2 Ne retirez jamais le couvercle tant que la grille n'est pas complètement à l'arrêt.
- 3 Maniez les grilles avec précaution car elles sont extrêmement tranchantes.
- 4 Laissez l'appareil hors de portée des enfants.
- 5 Utilisez toujours l'appareil à petite vitesse.
- 6 N'utilisez jamais cet appareil avec les modèles Kenwood PB500 et BL900.

Parties de l'appareil (fig.1)

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1 Poussoir | 6 Grille |
| 2 Tube d'alimentation | 7 Plaque de la base |
| 3 Eminceur pour haricots | 8 Base |
| 4 Couvercle | 9 Orifice pour les aliments |
| 5 Axe | |

Grilles disponibles (Fig.2)

Si vous souhaitez acheter une grille qui n'est pas incluse dans les appareils que vous venez d'acquérir, contactez le revendeur Kenwood qui vous a vendu cet appareil.

a **Grille pour trancher/hacher gros** (réversible)

b **Grille pour hacher/trancher fin** (réversible)

Grilles a et b:

Un côté sert à réaliser des tranches de fromage, à couper les pommes de terre, le chou, les courgettes, les betteraves, les oignons et les pommes ; et l'autre côté sert à hacher le fromage, les carottes, les pommes de terre et les aliments de texture semblable.

Le côté de la grille que vous avez choisi pour transformer les aliments doit être mis face sur le dessus.

c **Grille pour hacher extra-gros**

Hache extra-gros le fromage et les carottes

d **Grille pour râper**

Râpe le parmesan et les pommes de terre pour réaliser des pommes de terre à l'allemande.

e **Grille pour couper "taille standard"**

Pour découper les pommes de terre pour réaliser des frites fines ; pour les ingrédients de cuisson à la cocotte et les sautés (carottes, courgettes, concombres et pommes).

f **Grille pour couper fin**

Coupe les pommes de terre pour réaliser des frites extra-fines ; ingrédients pour les salades, les garnitures, cuisson à la cocotte et les sautés (carottes, rutabagas, courgettes, concombres et pommes)

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

Démonter les grilles pour hacher/ trancher (figs. 3, 4, 5), puis lavez-les (reportez-vous pour cela à la partie "Nettoyage").

Mise en place et utilisation

- 1 Mettez la grille de la base sur l'unité de base.
- 2 Mettez votre grille sur le manche. Le côté tranchant doit se trouver sur le dessus. (fig.6)
 - Certaines grilles sont réversibles : un côté permet de couper et l'autre de hacher.
- 3 Mettez le couvercle sur la base (fig.7)
 - S'il ne s'adapte pas bien, retirez-le, puis tournez la grille de la base légèrement et essayez à nouveau.
- 4 Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se mette en place.
- 5 Emboîtez l'unité dans le mixeur (fig 8, 9, 10).
- 6 Branchez et mettez un bol sous l'orifice de sortie des aliments transformés.
- 7 Mettez la nourriture dans le tube d'alimentation.

Astuce: Ne coupez pas la nourriture en trop petits morceaux. Remplacez le tube d'alimentation correctement. De cette façon, la nourriture ne se répandra pas sur les côtés pendant que l'appareil fonctionne.
- 8 Réglez la vitesse sur le minimum (vitesse 1 pour le fromage), puis poussez la nourriture vers le bas avec le poussoir.

Utilisation de l'éminceur pour haricots

- 1 Équilibrez les haricots dans l'appareil.
- 2 Adaptez le côté découpe/hacher, avec le côté découpe sur le dessus.
- 3 Mettez sur la puissance minimale, puis mettez les haricots (fig.12). La grille à découper les fera avancer au fur et à mesure dans l'appareil.

N'approchez pas vos doigts de l'orifice de sortie des aliments.

Nettoyage

- 1 Débranchez votre mixeur.
 - 2 Retirez les grilles, puis démontez-les.
 - 3 **Pour le couvercle, le poussoir, les grilles et les grilles de la base:** Nettoyer et sécher soigneusement.
 - 4 Base : Essuyez l'intérieur - Ne laissez pas le trou central ou le dessous se mouiller. Séchez ensuite soigneusement.
- Certains aliments comme les carottes peuvent décolorer le plastique. Pour retirer les taches, passez un chiffon frotté avec de l'huile végétale.

- 1 Älä työnnä sormia papujensyöttöaukkoon tai syöttösuppiloon. Käytä aina syöttöpaininta työntääksesi ruoka-aineita teriä vasten.
- 2 Avaa kansi vasta sitten, kun pyörivä terä on täysin pysähtynyt.
- 3 Ole varovainen teriä käsitellessäsi- ne ovat erittäin teräviä.
- 4 Pidä lapset poissa koneen läheisyydestä.
- 5 Ei saa kytkeä Kenwood PB500 tai BL900 laitteisiin.

Leikkurin osat (kuva 1)

- | | | | |
|---|---------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Syöttöpainin | 6 | Terä |
| 2 | Syöttösuppilo | 7 | Terän aluslevy (ns. ulosviskuri) |
| 3 | Papujen syöttöaukko | 8 | Runko |
| 4 | Kansi | 9 | Poistoaukko |
| 5 | Akseli | | |

Terävalintoehdoja (kuva 2)

Jos haluat ostaa terän, joka ei kuulu pakkaukseen, ota yhteyttä myyjään, jolta laite ostettiin.

- Karkea, käännettävä raastin/viipalointiterä: soveltuu karkean raastan valmistamiseen ja paksujen viipaleiden leikkaamiseen. Valittu puoli terästä tulee olla ylöspäin.
- Hieno käännettävä raastin/viipalointiterä: soveltuu hienon raasteen valmistamiseen ja ohuiden viipaleiden leikkaamiseen. Valittu puoli terästä tulee olla ylöspäin.
- Erittäin karkea raastinterä
- Rouhintaterä (parmesanjuusto, korppujauhelma)
- Suikalointiterä esim. Ranskalaisten perunoiden valmistamiseen
- Ohut suikalointiterä esim. janssonin kiusausperunoiden suikalointiin

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pura leikkuri osiin (kuvat 3, 4, 5). Pese osat käsinpesussa, katso mitä puhdistamisesta on kerrottu.

VIHANNESLEIKKURIN KÄYTTÖ

- 1 Työnnä terän aluslevy kiinni leikkurin runkoon ja varmista, että se on asettunut oikein paikoilleen (kuva 1).
- 2 Työnnä tarvitsemasi terä kannessa olevaan akseliin (kuva 6).
 - Aseta terä siten, että haluamasi leikkuripuoli on kantta vasten.
- 3 Kiinnitä kansi runkoon (kuva 7).
 - Mikäli kansi ei kiinnity helposti, pyöräytä terän aluslevyä ja yritä uudelleen.
- 4 Suurinopeuksinen vihannesleikkuri kytketään yleiskoneen suurinopeuksiseen istukkaan, joka sijaitsee koneen ylävarren päällä. Poista ensin istukan kansi.
- 5 Aseta vihannesleikkuri yleiskoneen suurinopeuksiseen istukkaan ja kiinnitä paikoilleen kääntämällä sitä hitaasti myötäpäivään (kuva 8, 9, 10). Aseta poistoaukon alapuolelle kulho ainesten keräämiseksi.
- 6 Kytke yleiskoneen pistotulppa pistorasiaan. Vihannesleikkuri on nyt valmis käyttöön.
- 7 Paloittele ainekset sopivan kokoisiksi paloiksi. Pane paloitellut ainekset syöttösuppiloon, kytke yleiskone toimintaan pienimmällä nopeudella. TÄTÄ LISÄLAITETTA SAA KÄYTTÄÄ AINOASTAAN PIENIMMÄLLÄ NOPEUDELLA (MINimin ja 1 välillä). Paina aineksia kevyesti ja tasaisesti syöttöpainimella (kuva 11). Painamisvoimakkuudella voit säädellä raasteen mehukkuutta tai viipaleiden paksuutta. KÄYTÄ AINA SYÖTTÖPAININTA.

Palkopapujen viipalointilaitteen käyttö

- 1 Esikäsittele pavut.
- 2 Aseta paksujen viipaleiden viipalointiterä kantta vasten ja asenna vihannesleikkuri yleiskoneeseen yllä selostetulla tavalla.
- 3 Kytke yleiskone toimintaan pienimmällä nopeudella (MIN) ja syötä viipaloitavat ainekset varovasti papujen syöttöaukkoon (kuva 12). Ainekset syöttyvät automaattisesti heti, kun ne koskettavat pyörivää terää.
Älä työnnä sormia papujen syöttöaukkoon.

Puhdistaminen

- 1 Sammuta yleiskone ja irroita pistotulppa pistorasiasta.
 - 2 Irrota leikkuri yleiskoneesta, pura se osiin.
 - 3 **Kansi, syöttöpainin, terät, terän aluslevy;** pese käsinpesussa ja kuivaa huolellisesti.
 - 4 Runko-osa: huuhtelee nopeasti juoksevan veden alla. Runkoa ei saa upottaa veteen. Kuivaa laite pyyhkimällä.
- Tietyt ainekset, esimerkiksi porkkanat, voivat värjätä muovisia osia. Värjäntyminen voidaan puhdistaa kasviöljyyn kastetulla paperipyyhkeellä hangaten.

- 1 Stecken Sie niemals Ihre Finger in den Bohnenschneider oder den Einfüllschacht. Verwenden Sie immer den Stopfer, wenn Sie Lebensmittel in den Einfüllschacht geben.
- 2 Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn die Arbeitsscheibe nicht mehr in Bewegung ist.
- 3 Die Arbeitsscheiben sind scharf; handhaben Sie diese mit Vorsicht.
- 4 Bewahren Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern auf.
- 5 Stellen Sie immer eine niedrige Geschwindigkeit ein.
- 6 Verwenden Sie das Gerät nie mit den Modellen Kenwood PB500 oder BL900.

Gerätebeschreibung

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1 Stopfer | 6 Arbeitsscheibe |
| 2 Einfüllschacht | 7 Trägerscheibe |
| 3 Bohnenschneider | 8 Unterteil |
| 4 Deckel | 9 Ausgangsöffnung |
| 5 Antriebsschaft | |

Verfügbare Arbeitsscheiben (Abb. 2)

Wenn Sie eine Scheibe kaufen möchten, die nicht in der Grundausrüstung enthalten ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Kenwood-Händler.

a **Schneid/Raspelscheibe grob (wendbar)**

b **Schneid/Raspelscheibe fein (wendbar)**

Scheiben a und b:

Eine Seite schneidet Käse, Kartoffeln, Karotten, Kohl, Zucchini, rote Beete, Zwiebeln, Äpfel; die andere Seite raspelt Käse, Karotten, Kartoffeln und Nahrungsmittel vergleichbarer Konsistenz.

c **Die gewünschte Schnittfläche sollte immer nach oben weisen.**

Raspelscheibe extragrob für Käse und Karotten

d **Reibescheibe**

für Parmesankäse und zum Reiben von Kartoffeln für Klöße und Puffer

e **Pommes Frites-Scheibe**

schneidet Kartoffeln für Pommes Frites;

f **Alumette-Scheibe**

schneidet Kartoffeln und Gemüse in dünne Streifen; für Salate, Eintöpfe und Pfannengerichte.

Vor dem Gebrauch

Zerlegen Sie Ihren Hobel/Raspel (Abb. 3,4,5) und waschen Sie die Einzelteile (siehe >Reinigung=).

Zusammenbau und Gebrauch

1. Setzen Sie die Trägerscheibe auf den Antrieb.
2. Stecken Sie die Arbeitsscheibe auf den Schaft. Die Schnittfläche muß nach oben weisen (Abb. 6). Einige Scheiben sind wendbar: die eine Seite schneidet, die andere Seite raspelt.
3. Bringen Sie den Deckel am Aufsatz an (Abb. 7).
Sitzt der Deckel nicht fest, nehmen Sie ihn ab, drehen die Trägerscheibe etwas und setzen und setzen den Deckel erneut auf.
4. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
5. Bringen Sie den Aufsatz an Ihrer Küchenmaschine an (Abb. 8,9,10).
6. Schalten Sie die Küchenmaschine ein und stellen Sie die Schüssel unter den Auslaß.
7. Geben Sie die Nahrungsmittel in den Einfüllschacht.
Tip: Schneiden Sie die Nahrungsmittel nicht zu klein. Füllen Sie die Nahrungsmittel fest in den Einfüllschacht. So können die Nahrungsmittel bei der Verarbeitung nicht zur Seite rutschen.
8. Schalten Sie auf die Mindestgeschwindigkeit (oder Geschwindigkeit 1 für Käse). Drücken Sie dann die Nahrungsmittel mit dem Stopfer leicht nach unten (Abb. 11).

Gebrauch des Bohnenschneiders

1. Putzen Sie die Bohnen.
2. Setzen Sie die Schneid/Raspelscheibe grob mit der Schnittfläche nach oben ein.
3. Schalten Sie das Gerät auf Mindestgeschwindigkeit und geben Sie die Bohnen in den Bohnenschneider (Abb. 12). Die Arbeitsscheibe zieht die Bohnen selbsttätig ein.
Fassen Sie keinesfalls mit den Fingern in den Einfüllschacht!

Reinigung

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
 2. Nehmen Sie das Schnitzelwerk ab und zerlegen Sie es.
 3. **Deckel, Stopfer, Arbeitsscheiben, Trägerscheibe:** waschen und dann gründlich abtrocknen.
 4. Unterteil: Wischen Sie die Innenseite aus - die mittlere Öffnung und die Unterseite dürfen nicht naß werden. Trocken Sie das Gerät dann gründlich ab.
- Einige Nahrungsmittel, z.B. Karotten können die Kunststoffteile verfärben. Entfernen Sie diese Flecken mit einem Tuch und Pflanzenöl.

1. Soha ne nyúljon kézzel a szeletelő belsejébe vagy az adagoló tölcserbe. Mindig a tömőrúddal nyomja le az ételt a tölcseren.
2. A készülék fedelét csak akkor vegye le, ha a vágólap forgása teljesen leállt.
3. A vágólapok rendkívül élesek, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
4. Kisgyermekek közelében ne használja a készüléket.
5. A szeletelő használata közben a robotgépet csak alacsony sebességfokozatra szabad állítani.
6. A Kenwood PB500 és a BL900 modellekkel a szeletelőt nem szabad használni.

A szeletelő részei

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1. Tömőrúd | 6. Vágólap |
| 2. Adagoló tölcser | 7. Alaplap |
| 3. Babszeletelő | 8. Meghajtó egység |
| 4. Fedél | 9. Kilökő nyílás |
| 5. Tengely | |

A különböző vágólapok (2. ábra)

Az eredeti készlethez nem mellékelt vágólapok külön is megrendelhetők. Forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

a **vastagon szeletelő/aprító lap** (megfordítható)

b **vékonyan szeletelő/aprító lap** (megfordítható)

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

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

c **extra vastagon aprító lap**

sajt és répa reszeléséhez, ha durva reszelékre van szükség

d **reszelő lap**

parmezán sajt, illetve burgonya reszeléséhez (pl. krumplisztáthoz)

e **burgonyaszeletelő**

hasábburgonya készítéséhez, illetve petrezselyemgyökér, uborka, alma, körte hasáb alakú szeleteléséhez

f **vékony burgonyaszeletelő**

extra vékony hasábburgonya készítéséhez, illetve saláták összetevőinek (pl. répa, petrezselyemgyökér, cukkini, uborka, alma) szeleteléséhez.

Az első használat előtt...

Az első bekapcsolás előtt szerelje szét a készüléket (3, 4, 5. ábra), és az alkatrészeket alaposan mosogassa el (l. A készülék tisztítása c. részt).

A szeletelő összeszerelése és használata

1. Helyezze az alaplapot a meghajtó egységre.
2. A kiválasztott vágólapot nyomja rá a tengelyre. A vágóéleknek felfelé kell nézniük (6. ábra).
 - Egyes vágólapok megfordíthatók. Ezeknél az egyik oldal szeletel, a másik aprít.
3. Helyezze a fedelet a meghajtó egységre (7. ábra).
 - Ha a fedél nem illeszkedik tökéletesen, vegye le, kissé fordítsa el az alaplapot, majd ismét tegye fel a fedelet.
4. Forgassa el a fedelet az óramutató járásának irányában úgy, hogy a meghajtó egységre rögzüljön.
5. Szerelje fel a szeletelőt a robotgépre (8, 9, 10. ábra).
6. Csatlakoztassa a robotgépet a hálózatra, a kilökö nyílás alá pedig tegyen megfelelő méretű edényt.
7. Helyezze a feldolgozandó ételt az adagoló tölcserbe.
Megjegyzések: A feldolgozás előtt ne vágja az ételt túlságosan apró darabokra. Lehetőleg mindig jól töltse tele a tölcser, mert ezzel elkerülheti, hogy az étel a vágólap és a burkolat közé szoruljon.
8. Kapcsolja a robotgépet a legalacsonyabb sebességfokozatra (sajt feldolgozásához az 1-es fokozatot is használhatja), majd a tömőrúddal nyomja le az ételt a tölcseren (11. ábra).

A babszeletelő használata

1. Tisztítsa meg a babot.
2. Szerelje fel a vastagon szeletelő/aprító lapot úgy, hogy a szeletelő él nézzen felfelé.
3. Kapcsolja a robotgépet a legalacsonyabb sebességfokozatra, majd tegye a babot a szeletelőbe (12. ábra). A vágólap magától behúzza a feldolgozandó babot.
Kezét mindig tartsa távol a szeletelő nyílásától!

A készülék tisztítása

1. A robotgép hálózati vezetékeit húzza ki a konnektorból.
2. Szerelje le a szeletelőt a robotgépről, majd szedje szét.
3. **A fedelet, a tömőrúdat, a vágólapokat és az alaplapot meleg, mosogatószeres vízben mossa el,** majd alaposan szárítsa meg.
4. A meghajtó egység belsejét először nedves majd száraz ruhával törölje ki. Ügyeljen arra, hogy a meghajtó egység alsó részét és a tengelycsatlakozást ne érje víz.
- Egyes élelmiszerek (pl. répa) elszínezhetik a készülék műanyagát. Az ilyen elszíneződéseket növényi olajba mártott törlőruhával távolíthatja el.

1. Non mettere mai le dita nell'accessorio per affettare i fagiolini o nel tubo di riempimento. Usare sempre i pressatori per spingere il cibo lungo il tubo di riempimento.
2. Non togliere mai il coperchio prima che il disco per affettare si sia completamente fermato.
3. Maneggiare i dischi per affettare con cautela, perché sono estremamente taglienti.
4. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
5. Usare sempre l'apparecchio ad una velocità bassa.
6. Non usare mai con i modelli Kenwood PB500 o BL900.

I Componenti (fig.1)

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Pressatore | 6. Disco per affettare |
| 2. Tubo di riempimento | 7. Disco di base |
| 3. Accessorio per affettare i fagiolini | 8. Base |
| 4. Coperchio | 9. Accessorio per l'uscita del cibo |
| 5. Alberino | |

Dischi Accessori Disponibili (fig.2)

Per acquistare un disco non in dotazione, si prega di rivolgersi al rivenditore dell'apparecchio.

a **disco grosso per affettare e sminuzzare** (capovolgibile)

b **disco fine per affettare e sminuzzare** (capovolgibile)

Dischi a e b:

su un lato si possono affettare formaggio, patate, carote, cavoli, zucchine, barbabietole rosse, cipolle, mele. Capovolgendo il disco si possono invece sminuzzare formaggio, carote, patate e cibi dalla consistenza simile.

Il lato con il taglio che si desidera deve essere rivolto verso l'alto.

c **disco per spezzettare grossolanamente**

per tagliare a pezzi molto grossi formaggio e carote.

d **disco per grattugiare**

per grattugiare il parmigiano e per grattugiare le patate nella preparazione degli gnocchi

e **disco per tagliare in modo standard**

per tagliare le patate a bastoncino e altri cibi che richiedono un taglio simile, come verdure e frutta crude da usare con salse o da cuocere in casseruola (per es. carote, rape, cetrioli, mele e pere).

f. **disco per tagliare fine**

per tagliare le patate molto sottili e per tagliare cibi da usare in insalate, da cuocere in casseruola, da usare per guarnire piatti, e per preparare verdure fritte "alla cinese" (per es. carote, rape, zucchine, cetrioli e mele).

Prima dell'Uso

Smontare il disco per affettare e sminuzzare (fig. 3, 4, 5) e lavarne i vari componenti. Vedere la sezione sulla **Pulizia**.

Montaggio e uso

1. Mettere il disco di base sulla base dell'apparecchio.
2. Inserire il disco per affettare sull'alberino, con la parte tagliente rivolta verso l'alto (fig.6).
 - Alcuni dischi sono capovolgibili: un lato serve per affettare, l'altro lato per spezzettare.
3. Inserire il coperchio sulla base (fig.7).
 - Se il coperchio non si chiude bene, toglierlo, ruotare leggermente il disco di base e riprovare.
4. Girare il coperchio in senso orario finché un clic indica che si è inserito in modo corretto.
5. Inserire l'unità sul vostro robot (fig. 8, 9, 10).
6. Attaccare la spina e mettere un recipiente sotto l'accessorio per l'uscita del cibo.
7. Immettere il cibo nel tubo di riempimento.

Si consiglia di non tagliare il cibo in pezzi troppo piccoli. Inserire il cibo nel tubo di riempimento in modo da non lasciare spazi ed evitare così che il cibo scivoli sui lati durante la lavorazione.

8. Mettere in funzione alla velocità minima (oppure alla velocità 1, usata per il formaggio), quindi spingere giù il cibo con i pressatori (fig. 11).

Uso dell'Accessorio per Affettare i Fagiolini

1. Tagliare le estremità dei fagiolini.
2. Inserire il disco per affettare o sminuzzare grosso, con il lato per affettare rivolto verso l'alto.
3. Mettere in funzione il robot alla velocità minima, poi immettere i fagiolini (fig.12). Il cibo verrà tratto verso il basso dal disco stesso.

Non mettere le dita nell'apertura.

Pulizia

1. Staccare la spina del robot.
 2. Togliere il disco per affettare o sminuzzare e smontarlo.
 3. Lavare **il coperchio, i pressatori, i dischi per affettare e i dischi di base**, e asciugare con cura.
 4. Base: pulire la parte interna con un panno, facendo attenzione a non bagnare il foro centrale e la parte sottostante. Poi asciugare con cura.
- Alcuni alimenti, come per esempio le carote, possono causare lo scolorimento della plastica. Per pulire, strofinare la superficie con un panno imbevuto di olio vegetale.

- 1 Stikk aldri fingrene inn i bønnesnitteren eller materøret. Bruk alltid stapperen til å skyve matvaren ned gjennom materøret.
- 2 Ta aldri av lokket før snitteplaten har stoppet helt.
- 3 Snitteplater må håndteres med forsiktighet - de er meget skarpe.
- 4 Hold barn borte fra maskinen.
- 5 Bruk alltid lav hastighet på maskinen.
- 6 Må aldri brukes sammen med Kenwoodmodell PB500 eller BL900.

Deler (fig 1)

- | | |
|----------------|---------------|
| 1 Stapper | 6 Snitteplate |
| 2 Materør | 7 Bunnplate |
| 3 Bønnesnitter | 8 Fot |
| 4 Lokk | 9 Utløp |
| 5 Aksel | |

Tilgjengelige knivplater (fig 2)

Vil du kippe ekstra snitteplater, får du dem hos forhandleren hvor du kjøpte apparatet.

- a **grov rive-/raspeskive**(kan snus)
- b **fin rive-/raspeskive**(kan snus)
Plate a og b:
den ene siden kutter ost, poteter, gulrøtter, kål, squash, rødbeter, løk, eple;
den andre siden river ost, gulrøtter, poteter og matvarer med tilsvarende konsistens.
Den siden du ønsker å bruke må vende opp.
- c **ekstra grov raspeskive**
river ost og gulrøtter ekstra grovt
- d **riveskive**
river parmesanost, og poteter til kompe/kumle/potetball
- e **standard pommes frites skive**
kutter: poteter til tynne pommes frites; ingredienser til gryteretter og dipper (f eks kålrot, agurk, eple, pære)
- f **fin pomes frites skive**
kutter: poteter til ekstra tynne pommes frites, ingredienser til salater, garnering, gryteretter og stir fries (pannemix) (f eks gulrot, kålrot, squash, agurk, eple)

Før første gangs bruk

Demonter kniven/råkostjernet (fig 3, 4, 5) og vask delene; se Rengjøring.

Montering og bruk

- 1 Sett bunnplaten på foten
- 2 Skyv snitteplaten inn på akselen. Knivsiden må vende opp (fig 6)
 - Enkelte plater kan brukes på begge sider, den ene siden kutter, den andre river
- 3 Sett lokket på foten (fig 7)
 - Hvis det ikke sitter godt fast, ta det av, dreii bunnplaten litt og forsøk igjen
- 4 Dreii lokket med urviseren inntil det klikker på plass
- 5 Monter enheten på mikseren (fig 8, 9, 10)
- 6 Sett i pluggen og sett en bolle under utløpet
- 7 Legg matvaren i materøret.
Forslag: kutt ikke matvarene opp for smått. Fyll materøret godt. Dette hindrer at matvarer glir sideveis under arbeidet.
- 8 Skru på minimum hastighet (eller hastighet 1 for ost). Skyv deretter matvarene ned med stapparen (fig 11).

Bruk av bønnekniven

- 1 Stell bønnene
- 2 Monter grov rive-/vaspeskive, knivsiden vendt opp
- 3 Skru på minimum hastighet, og mat inn bønnene (fig 12). Snitteplaten vil skyve dem gjennom.
Hold fingrene borte fra åpningen.

Rengjøring

- 1 Kople fra mikseren (ta ut pluggen).
 - 2 Ta av rive-/raspeskive, og demonter den.
 - 3 **Lokk, stapperr, kniver, bunnplate: vask dem og tørk grundig.**
 - 4 Fot: tørk av på innsiden - ikke la det midtre hullet eller undersiden bli våt. Tørk grundig.
- Enkelte matvarer, f eks gulrøtter, kan misfarge plast. Dette kan fjernes ved å gni med en klut dyppet i vegetabilsk olje.

- 1 Nigdy nie wkładaj palców do krajarki ani do rury podającej. Zawsze używaj popychacza do podawania surowca w dół rury.
- 2 Nigdy nie zdejmuj pokrywy, dopóki tarcza tnąca nie zatrzyma się całkowicie.
- 3 Obchodź się ostrożnie z tarczami tnącymi - są one nadzwyczaj ostre.
- 4 Trzymaj dzieci z dala od krajarki.
- 5 Zawsze używaj krajarki na niskiej prędkości.
- 6 Nigdy nie używaj krajarki na malakserach typu PB500 ani BL900.

Części krajarki (Rys. 1)

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1 Popychacz | 6 Tarcza tnąca |
| 2 Rura podająca | 7 Podkładka |
| 3 Krajarka do fasolki | 8 Podstawa |
| 4 Pokrywa | 9 Wylot surowca |
| 5 Wałek | |

Dostępne tarcze tnące (Rys. 2)

Aby kupić tarczę nie objętą zestawem, prosimy się skontaktować z punktem zakupu malaksera.

- a **Tarcza do grubych plasterków/siekania zgrubnego (odwracalna)**
- b **Tarcza do cienkich plasterków/siekania drobnego (odwracalna)**

Tarcze a i b:

Jedna strona kraje ser, ziemniaki, marchew, kapustę, cukinię, buraki, cebulę i jabłka; druga strona sieka ser, marchew, ziemniaki i surowce o podobnej konsystencji.

Wybrana strona tnąca musi być ku górze.

- c **Tarcza do siekania bardzo zgrubnego**
Do bardzo zgrubnego siekania sera i marchwi.

- d **Tarcza-tarka**
Trze parmezan i ziemniaki na placki ziemniaczane.

- e **Tarcza do normalnych frytek**
Kraje ziemniaki na cienkie frytki, składniki na potrawy i smarowidła (np. brukiew, ogórki, jabłka, gruszki).

- f **Tarcza do bardzo cienkich frytek (francuskich)**
kraje ziemniaki na bardzo cienkie frytki, surowce na sałatki, garniry, potrawy i jarzyny smażone po chińsku (np. marchew, brukiew, cukinię, ogórki, jabłka).

Przed użyciem po raz pierwszy

Rozbierz krajarkę (Rys. 3, 4 i 5); następnie umyj części - patrz punkt "Czyszczenie".

Montaż i użycie

- 1 Załóż podkładkę w podstawie.
- 2 Nasuń tarczę tnącą na wałek. Strona tnąca musi być do góry (Rys. 6).
 - Niektóre tarcze są odwracalne: jedna strona kraje, druga strona sieka.
- 3 Załóż pokrywę na podstawę (Rys. 7).
 - Jeśli nie chce pasować, to zdejmij; lekko obróć podkładkę i spróbuj jeszcze raz.
- 4 Obróć pokrywę w prawo, aż się zatrzaśnie.
- 5 Załóż całość na malakser (Rys. 8, 9 i 10).
- 6 Włóż wtyczkę do gniazdka i podstaw miskę pod wylot surowca.
- 7 Wkładaj surowiec do rury podającej.
Wskazówka: Nie kraj surowca za drobno. Dobrze wypełnij rurę podającą - zapobiega to ślizganiu się surowca w bok podczas obróbki.
- 8 Włącz na najniższej prędkości (względnie 1 dla sera); następnie popychaj surowiec w dół przy pomocy popychacza (Rys. 11).

Jak używać krajarki do fasoli

- 1 Przygotuj fasolkę szparagową.
- 2 Załóż tarczę zgrubną, stroną krającą do góry.
- 3 Włącz na najniższej prędkości, a następnie podawaj strąki (Rys. 12). Tarcza tnąca będzie je sama wciągała.
Nie wkładaj palców do otworu.

Czyszczenie

- 1 Wyjmij wtyczkę malaksera z gniazdka sieciowego
 - 2 Zdejmij krajarkę i rozbierz.
 - 3 **Pokrywa, popychacz, tarcze tnące, podkładki: umyj i dokładnie osusz.**
 - 4 Podstawa: wytrzyj wewnątrz; nie dopuść do zamoczenia otworu pośrodku ani pod spodem. Następnie dokładnie osusz.
- Niektóre surowce, takie jak marchew, mogą plamić tworzywo sztuczne. Aby plamy usunąć, przetrzyj je ściereczką zwilżoną olejem roślinnym.

- 1 Nunca coloque os dedos dentro do cortador de feijão verde ou do tubo de alimentação. Utilize sempre o calcador para fazer descer os alimentos no tubo de alimentação.
- 2 Nunca tire a tampa até o disco de corte ter parado completamente.
- 3 Manuseie os discos de corte com cuidado pois são extremamente afiados.
- 4 Mantenha as crianças afastadas da máquina.
- 5 Utilize sempre a uma velocidade baixa.
- 6 Nunca utilize com os modelos PB500 ou BL900 da Kenwood.

As peças (fig. 1)

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1. Calcador de alimentos | 6. Disco de corte |
| 2. Tubo de alimentação | 7. Disco de suporte |
| 3. Cortador de feijão verde | 8. Base |
| 4. Tampa | 9. Saída de alimentos |
| 5. Veio | |

Os discos disponíveis (fig. 2)

Para comprar um disco não incluído com a sua máquina, queira contactar o revendedor onde a adquiriu.

- a. **disco para corte/picado grosso (reversível)**
- b. **disco para corte/picado fino (reversível)**
Discos a e b:
um lado corta queijo, batata, cenoura, couve, courgette, beterraba, cebola e maçã;
o outro lado pica queijo, cenoura, batata e alimentos de textura semelhante.
A face de corte que seleccionar deve ficar virada para cima.
- c. **disco para picado extra-grosso**
pica grosseiramente queijo e cenoura.
- d. **disco de raspar**
rala queijo parmesão e batata para dumplings de batata à alemã
- e. **disco para cortar batatas para fritar de tamanho médio**
corta batatas em palitos finos ou ingredientes para estufados (por ex. nabo, pepino, maçã e pera).
- f. **disco para cortar batatas para fritar finas**
corta: batatas para fritar em palitos super-finos; ingredientes para saladas, decorações para pratos, estufados e pratos à moda chinesa (por ex. cenoura, nabo, courgette, pepino e maçã).

Antes de utilizar pela primeira vez

Desmonte o seu cortador/picador (figs. 3, 4 e 5) e lave as peças; consulte a secção sobre “Limpeza”.

Montagem e utilização

- 1 Coloque o disco de suporte na unidade da base.
- 2 Introduza o disco de corte no veio. A face de corte deve ficar virada para cima (fig. 6).
 - Alguns discos são reversíveis: um lado corta e o outro pica.
- 3 Instale a tampa na base (fig. 7).
 - Se não encaixar bem, retire-a, rode o disco de suporte ligeiramente e depois tente novamente.
- 4 Rode a tampa para a direita até encaixar com um clique.
- 5 Instale a unidade na máquina (figs. 8, 9 e 10).
- 6 Ligue e coloque uma tigela sob a saída de alimentos.
- 7 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.

Sugestão: não corte os alimentos em bocados demasiado pequenos e encha o tubo de forma compacta; isto impede os alimentos de deslizarem para os lados durante o processamento.
- 8 Ligue à velocidade mínima (ou velocidade 1 para queijo). Depois empurre os alimentos para baixo com o calcador (fig. 11).

Como utilizar o cortador de feijão verde

- 1 Apare o feijão verde.
- 2 Instale o cortador/picador com o lado de corte virado para cima.
- 3 Ligue à velocidade mínima e depois introduza o feijão (fig. 12). O disco de corte ajuda a puxar completamente o feijão.

Mantenha os dedos afastados da abertura.

Limpeza

- 1 Desligue a máquina.
 - 2 Retire o cortador/picador e depois desmonte-o.
 - 3 Tampa, calcador, discos de corte, discos da base: lave-os e seque-os bem.
 - 4 Base: limpe o lado de dentro com um pano - não deixe o orifício central ou a parte de baixo ficarem molhados. Depois seque-os bem.
- Alguns alimentos, por ex. a cenoura, poderão provocar descoloração no plástico. Para remover esta descoloração, esfregue com um pano embebido em óleo vegetal.

Требования по безопасности

(RUS)

1. Никогда не вводите пальцы в ломтерезку для стручковой фасоли или подающую трубку. Для проталкивания продуктов в подающую трубу всегда пользуйтесь толкателем.
2. Никогда не снимайте крышку до того, пока не остановится режущая пластина.
3. Обращайтесь с режущими пластинами очень осторожно, они являются очень острыми.
4. Не разрешайте детям подходить к машине.
5. Всегда используйте только малую скорость.
6. Никогда не используйте с моделями Kenwood PB500 и BL900.

Детали (рис. 1)

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1 Толкатель | 5 Вал |
| 2 Подающая трубка | 6 Режущая пластина |
| 3 Ломтерезка для стручковой фасоли | 7 Пластина основания |
| 4 Крышка | 8 Основание |
| | 9 Отверстие для выхода продуктов |

Имеющиеся в продаже режущие пластины (рис. 2)

- a **крупная ломтерезка/терка (двусторонняя)**
- b **мелкая ломтерезка/терка (двусторонняя)**
Пластины ф и и:
одна сторона режет ломтиками сыр, картофель, морковь, капусту, кабачки, свеклу, лук, яблоки;
другая сторона натирает сыр, морковь, картофель, и продукты с аналогичной структурой.
Выбранная вами режущая сторона должна быть обращена вверх.
- c **крупная терка**
для крупного шинкования сыра и моркови,
- d **пластина для шинкования**
измельчает сыр пармезан и картофель для приготовления немецких картофельных клецек,
- e **стандартная ломтерезка, которая режет:**
картофель тонкими ломтиками для приготовления картофеля-фри по-французски;
ингредиенты для приготовления запеканок из овощей и мяса и соусов (например, брюква, огурцы, яблоки, груши),
- f **мелкая ломтерезка**
режет: картофель сверхтонкими ломтиками для приготовления картофеля-фри по-французски;
ингредиенты для приготовления салатов, гарниров, запеканок и заправок (например, морковь, брюква, кабачки, морковь, яблоки).

Перед первым использованием

Снимите ломтерезку/терку (рис. 3, 4, 5), а затем промойте детали; см. раздел Чистка.

Сборка и эксплуатация

- 1 Установите пластину основания на блок основания.
- 2 Насадите режущую пластину на вал. Режущая ломтиками сторона должна быть направлена вверх (рис. 6).
- Некоторые режущие пластины являются двусторонними: одна сторона режет, а другая шинкует.
- 3 Установите крышку на основание (рис. 7).
- Если крышка плотно не надевается, снимите ее, немного поверните пластину основания, а затем снова наденьте крышку.
- 4 Поворачивайте крышку по часовой стрелке, пока она не зафиксированется в нужном положении (до щелчка).
- 5 Установите блок на миксер (рис. 8, 9, 10).
- 6 Включите миксер в сеть и подставьте под отверстие для выхода продуктов чашу.
- 7 Поместите продукты в подающую трубку.
Советы: Не измельчайте продукты слишком мелко. Загружайте продукты в подающую трубу плотно. Это предотвратит разбрасывание их в разные стороны во время обработки.
- 8 Установите минимальную скорость (или скорость 1 для сыра). Затем протолкните продукты вниз с помощью толкателя (рис. 11).

Эксплуатация ломтерезки для стручковой фасоли

- 1 Обрежьте стручки фасоли.
- 2 Установите крупную ломтерезку/терку режущей ломтиками стороной вверх.
- 3 Установите минимальную скорость, а затем введите стручки фасоли (рис. 12). Режущая пластина будет их втягивать внутрь.
Держите руки подальше от отверстия.

Чистка

- 1 Отсоедините миксер от сети.
- 2 Снимите ломтерезку/терку, а затем разберите ее.
- 3 Крышка, толкатель, режущие пластины, пластина основания: промойте , а затем хорошо высушите.
- 4 Основание: протрите изнутри, не допускайте попадания воды в центральное отверстие и в основание. Затем хорошо высушите.
- Некоторые продукты, например, морковь, могут обесцвечивать пластмассовые детали. Для предотвращения этого протирайте эти детали тканью, смоченной в растительном масле.

- 1 Nunca ponga los dedos en el cortador de judías o tubo de alimentación. Utilice siempre el **empujador** para empujar la comida por el tubo de alimentación.
- 2 Nunca quite la tapa hasta que los discos de corte estén totalmente parados.
- 3 Tenga cuidado con los discos de corte, están muy afilados.
- 4 Mantenga a los niños fuera del alcance del aparato.
- 5 Use siempre una velocidad lenta.
- 6 No la use con los modelos Kenwood PB500 o BL900.

Partes (fig.1)

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. Empujador | 6. Discos de corte |
| 2. Tubo de alimentación | 7. Disco base |
| 3. Cortador de judías | 8. Base |
| 4. Tapa | 9. Salida de alimentos |
| 5. Eje | |

Discos de corte disponibles

Para comprar un disco que no esté incluido en su lote, contacte con el distribuidor a quien compró el aparato.

- a **Rebanador/Troceador grueso** (es reversible)
- b **Rebanador/Troceador fino** (es reversible)
Discos a y b:
Una cara rebana queso, patatas, zanahorias, berza, calabacines, remolacha, cebollas, manzanas; la otra cara trocea queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.
- c **Troceador extra grueso**
Trocea queso y zanahorias en pedazos muy gruesos.
- d **Disco rallador**
Ralla queso parmesano y patatas para las bolas de patata a la alemana.
- e **Disco estándar para cortar**
Corta: patatas para hacer patatas fritas, ingredientes para guisados y mojar (por ej. nabos, pepinos, manzanas, peras).
- f **Disco fino para cortar**
Corta: patatas para hacer patatas fritas super finas: ingredientes para ensaladas, aderezos, guisados y sofritos (por ej. zanahorias, nabos, calabacines, pepinos, manzanas).

Antes de usarla por primera vez

Desmante el rebanador/troceador (fig. 3, 4, 5) y lave las partes; consulte el apartado “Limpieza”.

Ensamblaje y uso

- 1 Ponga el disco base sobre la unidad de base.
- 2 Empuje el disco de corte sobre el eje. La cara de corte debe mirar hacia arriba (fig. 6).
 - Algunos discos son reversibles: una cara rebana, la otra trocea.
- 3 Ajuste la tapa sobre la base (fig. 7).
 - Si no se ajusta perfectamente, quítela, gire un poco el disco base e intente de nuevo.
- 4 Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga click en su posición.
- 5 Ajuste la unidad sobre el mezclador (fig. 8, 9, 10).
- 6 Enchúfela y ponga un bol debajo de la salida de alimentos.
- 7 Ponga la comida en el tubo de alimentación.

Consejo: no corte la comida en trozos muy pequeños. Llene el tubo de alimentación de forma compacta. Así se evita que se salga la comida por los lados durante el proceso.
- 8 Utilice la velocidad mínima (o velocidad 1 para el queso). A continuación empuje los alimentos con el empujador hacia abajo del tubo de alimentación (fig.11).

Para usar el cortador de judías

1. Prepare las judías.
2. Ajuste el rebanador/troceador grueso, la cara de corte hacia arriba.
3. Ponga la velocidad mínima, a continuación meta las judías (fig.12). El disco de corte las cortará.

No ponga los dedos en la abertura.

Limpieza

- 1 Desenchufe la mezcladora.
 - 2 Retire el rebanador/troceador, después desmóntela.
 - 3 La **tapa, empujador, discos de corte, disco base**: lávelos y séquelos bien.
 - 4 Base: pase un paño húmedo por dentro, no deje que el agujero central o la parte inferior se mojen. A continuación, séquelos bien.
- Algunos alimentos, por ej. zanahorias, pueden teñir el plástico. Para limpiarlo, frote con un paño mojado con aceite vegetal.

- 1 Sätt aldrig fingrarna i bönstrimlaren eller matarröret. Använd alltid stöten för att skjuta ner det som ska skäras i matarröret.
- 2 Tag inte av locket förrän skärskivan har stannat helt.
- 3 Hantera skärskivorna med försiktighet - de är ytterst vassa.
- 4 Håll barn på avstånd från maskinen.
- 5 Kör alltid på låg hastighet.
- 6 Använd aldrig denna tillsats med Kenwood-modellerna PB500 eller BL900.

Delar (fig. 1)

- | | |
|----------------|-----------------|
| 1 Stöt | 6 Skärskiva |
| 2 Matarrör | 7 Basplatta |
| 3 Bönstrimlare | 8 Bas |
| 4 Lock | 9 Utmatningsrör |
| 5 Skaft | |

Hela sortimentet skärskivor (fig. 2)

För att köpa en skärskiva som inte ingår i din uppsättning kan du kontakta butiken där du köpte matberedaren.

- a **Fin skär/strimlingsskiva** (vändbar)
- b **Grov skär/strimlingsskiva** (vändbar)
Skiva a och b:
Ena sidan för ost, potatis, morot, kål, zucchini, rödbetor, lök, äpple, den andra för ost, morot, potatis och grönsaker av liknande konsistens.
Vänd önskad sida uppåt.
- c **Extra grov strimlingsskiva**
För grovstrimling av ost och morot.
- d **Rivningsskiva**
För parmesanost och potatis för kroppkakor.
- e **Normal pommes frites-skiva**
För potatis till pommes frites, ingredienser till grytor och dipgrönsaker (t.ex. kålrot, gurka, äpple, päron).
- f **Fin pommes frites-skiva**
För potatis till extra tunna pommes frites, ingredienser till sallad, garnering, grytor och skiva dipgrönsaker (t.ex. kålrot, gurka, äpple, päron).

Innan du använder skär/strimlingstillbehöret för första gången

Montera isär skär/strimlingstillbehöret (fig 3, 4 5) och diska delarna, se under "Rengöring".

Montering och användning

- 1 Sätt på basplattan på basenheten.
- 2 Tryck på skärplattan på skaftet. Skärsidan ska vara uppåt (fig. 6).
 - Vissa av skivorna är vändbara. Den ena sidan skär, den andra strimlar.
- 3 Montera locket på basen (fig. 7).
 - Om det inte passar ordentligt tar du av det igen, vrider basplattan något och försöker igen.
- 4 Vrid locket medurs tills det klickar fast.
- 5 Sätt enheten på matberedaren (fig. 8, 9, 10).
- 6 Sätt i kontakten och sätt en skål under utmatningsröret.
- 7 Lägg det som ska skäras eller strimlas i matarröret.
Tips: Skär inte bitarna för små. Packa matarröret hårt. Då glider bitarna inte åt sidan under arbetet.
- 8 Koppla på på lägsta hastighet (eller hastighet 1 för ost). Kör ner bitarna med stöten (fig. 11).

Användning av bönstrimlaren

- 1 Ansa bönorna.
- 2 Montera den grova skär/strimlingsskivan med skärsidan uppåt.
- 3 Koppla på på lägsta hastighet och mata ner bönorna (fig. 12). Skärskivan drar genom dem.
Håll fingrarna borta från öppningen.

Rengöring

- 1 Dra ut kontakten ur vägguttaget.
 - 2 Tag bort skär/strimlingstillbehöret och montera isär det.
 - 3 **Lock, stöt, skärskivor, basplattor:** diska och torka noga.
 - 4 Bas: torka av insidan - låt inte mitthålet eller undersidan bli våta. Torka sedan noga.
- Vissa livsmedel t.ex. morot, kan missfärga plasten. För att avlägsna missfärgningarna kan du doppa en trasa i litet vegetabilisk olja.

- 1 Parmaklarınızı baklagil/çekirdek kıyıcıya ve besleme borusuna sokmayınız. Kıyılacak yiyeceği besleme borusuna itmek için iticiyi kullanınız.
- 2 Kesici bıçakların çalışması tamamen durmadan hiçbir biçimde kapağı açmayınız.
- 3 Kesici bıçaklara çok dikkat ediniz. Kesici bıçaklar çok kesindir.
- 4 Aygıtı her zaman düşük hızda çalıştırınız.
- 5 Bu aygıtı, Kenwood PB500 ve BL900 modelleriyle birlikte kullanmayınız.

Aygıtın Parçaları (Şekil 1)

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1 İtici | 6 Kesici bıçaklar |
| 2 Besleme borusu | 7 Taban plakası |
| 3 Çekirdek kıyıcı | 8 Taban |
| 4 Kapak | 9 Yiyecek çıkışı |
| 5 Mil | |

Kesici Bıçaklar (Şekil 2)

Aldığınız aygıtta kesici bıçaklar yoksa, satın aldığınız satıcı ile ilişkiye geçiniz.

- a **kalın doğrayıcı/dilimleyici (iki yüzü kullanılabilir)**
- b **ince doğrayıcı/dilimleyici (iki yüzü kullanılabilir)**
bıçağın bir yüzü peynir, patates, havuç, lahana, kabak, pancar, soğan ve elma doğramak için kullanılır.
bıçağın diğer yüzü peynir, havuç, patates ve benzeri yapıdaki yiyecekleri dilimlemek için kullanılır.
Tercih ettiğiniz kesici yüz yukarı konumda olmalıdır.
- c **çok kalın doğrayıcı**
kalın peynir ve havuç doğramak için kullanılır.
- d **rendeleme bıçağı**
parmezan peyniri ve Alman tarzı patates hamuru için patates rendelemek için kullanılır.
- e **standart kesici**
Fransız tarzı parmak patates, güveç ve sos içeriklerini (örneğin sarı şalgam, salatalık, elma, armut) kesmek için kullanılır.
- f **ince kesici**
Fransız tarzı çubuk patates; salata, garnitür, güveç ve yağda kızartılacak (örneğin havuç, sarı şalgam, kabak, salatalık, elma, içerikleri kesmek için kullanılır).

İlk Kez Kullanımdan Önce Yapılması Gerekenler

Doğrayıcı/dilimleyicinizin parçalarını çıkarınız (Şekil 3,4,5) ve yıkayınız. Bunun için 'Temizlik' bölümündeki yönergeleri izleyiniz.

Parçaların Takılması ve Aygıtın Kullanılması

- 1 Taban plakasını taban biriminin üzerine takınız.
- 2 Kesici bıçağı milin üzerine oturtunuz. İstedığınız kesici yüz üst konumda olmalıdır (Şekil 6).
 - Bazı bıçakların her iki yüzü de kullanılabilir. Bir yüzü doğrama, diğer yüzü dilimleme içindir.
- 3 Kapağı tabana takınız (Şekil 7).
 - Tam yerine oturmazsa, kapağı çıkarınız ve tabanı hafifçe çevirerek tekrar kapağı takınız.
- 4 Kapağı tam yerine oturtuncaya kadar sağa çeviriniz.
- 5 Bu işlemi tamamladıktan sonra karıştırıcının üzerine takınız (Şekil 8, 9 ve 10).
- 6 Karıştırıcının fişini prize takınız ve yiyecek çıkışının altına bir çanak koyunuz.
- 7 Yiyeceği besleme borusuna itiniz.

Uyarı: Yiyecekleri çok küçük parçalar halinde kesmeyiniz. Yiyeceği besleme borusuna herhangi bir boşluk bırakmayacak biçimde itiniz. Böyle bir kullanım işlem sırasında işlenen yiyeceğin etrafa sıçramasını önler.
- 8 Aygıtı en düşük hızda çalıştırınız. Peynir için 1. hızı seçiniz. Arkasından itiyici kullanarak yiyeceği besleme borusuna itiniz (Şekil 11).

Baklagil/Çekirdek Kıyıcının Kullanımı

- 1 Herhangi bir baklagil kıyacaksanız, her iki ucunu kesiniz.
- 2 Doğrayıcının yüzü yukarı gelecek biçimde kalın doğrayıcı/dilimleyiciyi takınız.
- 3 En düşük hızı seçiniz ve kıyılacak yiyeceği besleme borusuna itiniz (Şekil 12). Kesici bıçak yiyeceği içeri doğru çekecektir.

Parmaklarınızı yiyecek girişinden uzak tutunuz.

Temizlik

- 1 Karıştırıcının fişini prizden çekiniz.
 - 2 Doğrayıcı/dilimleyicinin parçalarını çıkarınız.
 - 3 **Kapağı, iticiyi,** kesici bıçakları ve taban plakasını yıkadıktan sonra kurulayınız.
 - 4 Tabanın içini siliniz. Tabanın ortasındaki deliğin ve altının ıslanmamasına dikkat ediniz. Ardından kurulayınız.
- Havuç gibi bazı yiyecekler aygıtın plastiğinin solmasına neden olabilir. Sebze yağına batırılmış bir bezle aygıtı silerek solmayı önleyebilirsiniz.

1. Μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόπτη για φασόλια ή στον σωλήνα τροφοδότησης. Να χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα για να σπρώχνετε τα τρόφιμα μέσα στον σωλήνα τροφοδότησης.
2. Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι πριν ο δίσκος τεμαχισμού σταματήσει να περιστρέφεται πλήρως.
3. Να μεταχειρίζεστε τους δίσκους τεμαχισμού με προσοχή - είναι εξαιρετικά κοφτεροί.
4. Κρατείστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.
5. Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε μικρή ταχύτητα.
6. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον κόπτη με τα μοντέλα PB500 ή BL900 της Kenwood.

Υπόμνημα (σχ. 1)

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1. Ωστήρας | 6. Δίσκος τεμαχισμού |
| 2. Σωλήνας τροφοδότησης | 7. Δίσκος βάσης |
| 3. Κόπτης για Φασόλια | 8. Βάση |
| 4. Καπάκι | 9. Έξοδος τροφίμων |
| 5. Αξονας | |

Οι διαθέσιμοι δίσκοι τεμαχισμού (σχ. 2)

Για ν' αγοράσετε ένα δίσκο τεμαχισμού που δεν συμπεριλαμβάνεται στο πακέτο σας, επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

- a **Δίσκος για χοντρό κόψιμο/τρίψιμο (είναι αναστρέψιμος)**
- b **Δίσκος για ψιλό κόψιμο/τρίψιμο (είναι αναστρέψιμος)**
 Δίσκοι α και β:
 Η μια πλευρά του δίσκου κόβει τυρί, πατάτες, καρότα, λάχανο, κολοκυθάκια, παντζάρια, κρεμμύδι, μήλα
 η άλλη πλευρά του δίσκου τρίβει τυρί, καρότα, πατάτες και τρόφιμα παρόμοιας σύστασης.
- c **Η πλευρά που θέλετε να χρησιμοποιήσετε πρέπει να είναι προς τα επάνω.**
 Δίσκος για πολύ χοντρό τρίψιμο
- d **χοντροκόβει τυρί και καρότα.**
 Δίσκος για τρίψιμο
- e **τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για Γερμανικά ντάμπλινς με πατάτες.**
 Δίσκος για πατατάκια κανονικού μεγέθους
 κόβει: πατάτες σε λεπτά κομμάτια για τηγάνισμα^{*} υλικά για φαγητά κατσαρόλας και βουτήματα (π.χ. γουλί, αγγουράκια, μήλα, αχλάδια).
- f **Δίσκος για λεπτοκομμένα πατατάκια**
 κόβει: πατάτες σε πολύ λεπτά κομμάτια για τηγάνισμα^{*} υλικά για σαλάτες, γαρνιτούρες, φαγητά κατσαρόλας και τηγανητά (π.χ. καρότα, γουλί, κολοκυθάκια, αγγουράκια, μήλα).

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Αποσυναρμολογείστε τον κόπτη/τρίφτη (σχήματα 3, 4, 5). Κατόπιν πλύνετε τα εξαρτήματα του. Συμβουλευτείτε το τμήμα "Καθαρισμός".

Συναρμολόγηση και Χρήση

1. Τοποθετείστε το δίσκο της βάσης πάνω στη βάση.
2. Πιέστε το δίσκο τεμαχισμού πάνω στον άξονα. Η αιχμηρή πλευρά του δίσκου πρέπει να είναι προς τα επάνω (σχ. 6).
 - Μερικοί δίσκοι είναι αναστρέψιμοι: η μια πλευρά κόβει και η άλλη πλευρά τρίβει.
3. Εφαρμόστε το καπάκι πάνω στη βάση (σχ. 7).
 - Εάν το καπάκι δεν εφαρμώσει άνετα, βγάλτε το, γυρίστε το δίσκο της βάσης ελαφρώς και προσπαθήστε πάλι.
4. Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρις ότου κλειδώσει στη θέση του.
5. Εφαρμόστε τον κόπτη στο μίξερ σας (σχήματα 8, 9, 10).
6. Βάλτε το φινι στην πρίζα και τοποθετείστε ένα μπωλ κάτω από την έξοδο τροφίμων.
7. Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο σωλήνα τροφοδότησης. Συμβουλή: μη κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίστε το σωλήνα τροφοδότησης πλήρως. Έτσι το φαγητό δε θα γλιστράει προς το πλάι κατά τη διάρκεια επεξεργασίας του.
8. Ανάψτε το μίξερ επιλέγοντας τη μικρότερη ταχύτητα (ή την ταχύτητα 1 για το τυρί). Κατόπιν πιέστε τα τρόφιμα προς τα κάτω χρησιμοποιώντας τον ωστήρα (σχ. 11).

Πως να χρησιμοποιήσετε τον κόπτη για φασόλια

1. Κόψτε τις άκρες των φασολιών.
2. Εφαρμόστε το δίσκο για χοντρό κόψιμο/τρίψιμο έχοντας την πλευρά για κόψιμο προς τα επάνω.
3. Ανάψτε το μίξερ επιλέγοντας τη μικρότερη ταχύτητα και βάλτε τα φασόλια στο σωλήνα τροφοδότησης (σχ. 12). Ο δίσκος τεμαχισμού θα τραβήξει τα φασόλια προς τα κάτω.
Κρατείστε τα δάκτυλά σας μακριά από το άνοιγμα.

Καθαρισμός

1. Αποσυνδέστε το μίξερ από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
 2. Αφαιρέστε τον κόπτη/τρίφτη και κατόπιν αποσυναρμολογήστε τον.
 3. **Καπάκι, ωστήρας, δίσκοι τεμαχισμού, δίσκοι βάσης:** πλύνετε τα και στεγνώστε τα καλά.
 4. Βάση: σκουπίστε το εσωτερικό - μην αφήσετε την κεντρική οπή ή το κάτω μέρος της βάσης να βραχούν. Κατόπιν στεγνώστε την καλά.
- Ορισμένα φαγητά, όπως τα καρότα, μπορεί να δημιουργήσουν λεκέδες στο πλαστικό. Μπορείτε ν' αφαιρέσετε αυτούς τους λεκέδες τρίβοντας το πλαστικό μ' ένα πανί το οποίο έχετε βουτήξει σε φυτικό λάδι.

- ١ ابدأ لا تضع أصابعك في جهاز تقطيع الفاصوليا أو في أنبوبة التلقيح. استعمل دائماً الدافعة لدفع الطعام خلال أنبوبة التلقيح.
- ٢ ابدأ لا ترفع الغطاء ما لم تتوقف سكين التقطيع تماماً.
- ٣ يجب التعامل مع سكاكين التقطيع بكل عناية - فهي حادة جداً.
- ٤ أبق الأطفال بعيدين عن الجهاز.
- ٥ دائماً استعمل الجهاز بسرعة منخفضة.
- ٦ ابدأ لا تستعمله مع موديل كينود بي بي ٥٠٠ أو بي إل ٩٠٠.

الأجزاء (الشكل ١)

١	الدافعة	٦	سكين تقطيع
٢	أنبوب التلقيح	٧	صفحة القاعدة
٣	جهاز تقطيع (عمل شرائح) الفاصوليا	٨	القاعدة
٤	الغطاء	٩	منفذ خروج الطعام
٥	عمود التدوير		

سكاكين التقطيع المتوفرة (الشكل ٢) :

- لشراء سكين تقطيع ليست متوفرة لديك، إتصل بالمتجر الذي اشترت الجهاز منه.
- أ **سكين شرائح / جرش سميكة** (يمكن عكسها)
 - ب **سكين شرائح / جرش ناعمة** (يمكن عكسها)
السكين أ و ب :
 - ج **سكين جرش خشن جداً.**
أحدى الجهتين تعمل شرائح الجبن، البطاطا، الجزر، الملفوف، البنجر، البصل، التفاح.
الجهة الأخرى تجرش الجبن، الجزر، البطاطا والمواد المماثلة.
إن جهة التقطيع المنتقاة للعمل يجب أن تكون للأعلى.
 - د **سكين البرش**
تجرش الجبن والجزر الى قطع كبيرة.
 - هـ **سكين التقطيع الاعتيادي**
لبرش الجبن الصلب والبطاطا لاعداد كريات البطاطا الألمانية.
 - و **سكين التقطيع الناعم**
تقطع البطاطا لعمل اصابع البطاطة الفرنسية المقلية الرقيقة، ولتقطيع المواد المستعملة للطبخ والصلصة (مثل القرنبيط، الخيار، التفاح، الاجاص).
- تقطع البطاطا لعمل اصابع البطاطة الفرنسية المقلية الرقيقة جداً ولاعداد مواد السلطات والتجميل والطبخ والمقليات، (مثل الجزر، القرنبيط، الخيار، التفاح).

قبل الاستعمال للمرة الأولى

فكك جهاز التقطيع / الجرش (الشكل ٥،٤،٣) ثم اغسل الاجزاء. انظر "التنظيف".

التركيب والاستعمال

- ١ ضع صفيحة القاعدة على وحدة القاعدة.
- ٢ أَدفع سكين التقطيع على عمود التدوير. يجب إن تكون جهة القطع متجهة نحو الأعلى (الشكل ٦).
- بعض الصفائح تكون ذات وجهين : وجه للشرائح و الوجه الآخر للتقطيع.
- ٣ ثبت الغطاء على القاعدة (الشكل ٧).
- إذا لم يركب بثبات اسحب وادر صفيحة القاعدة قليلاً ثم حاول ثانيةً.
- ٤ أبرم الغطاء باتجاه حركة الساعة حتى يجلس في مكانة.
- ٥ ثبت الوحدة على الخلاطة (الاشكال ٨، ٩، ١٠).
- ٦ أوصل بالكهرباء وضع وعاء تحت منفذ خروج الطعام.
- ٧ ضع الطعام في انبوبة التلقيح.
- ملاحظة مفيدة: لا تقطع الطعام الى قطع صغيرة أكثر مما يجب. إملأ انبوبة التلقيح تماماً دون فجوات، هذا يمنع الطعام من الانزلاق جانباً أثناء عملية الاعداد.
- ٨ شغل السرعة الأدنى (أو السرعة ١ للجنين)، ثم أَدفع الطعام للأسفل مستعملاً الدافعة (الشكل ١١).

لاستعمال جهاز تقطيع الفاصوليا

- ١ شذب الفاصوليا.
- ٢ ركب سكين الشرائح / الجرش السميكة مع جعل جهة التشريح نحو الأعلى.
- ٣ شغل الجهاز بالسرعة الأدنى ثم القم الفاصوليا (الشكل ١٢). سوف تقوم سكين التقطيع بسحب المواد.
- أبق أصابعك بعيدة عن الفتحة.

التنظيف

- ١ أفصل الخلاطة عن الكهرباء.
- ٢ أزل جهاز الشرائح / الجرش ثم فككة.
- ٣ **الغطاء، سكاكين القطع، صفيحة القاعدة** تغسل ثم تجفف تماماً.
- ٤ القاعدة : يمسح الداخل - لا تدع الفتحة الوسطية أو الجانب التحتي يتعرض للابتلال. ثم جفف تماماً.
- بعض المواد، مثل الجزر، قد تؤثر على لون البلاستيك. للتخلص من هذا أمسح بقطعة قماش مبللة بالخل.