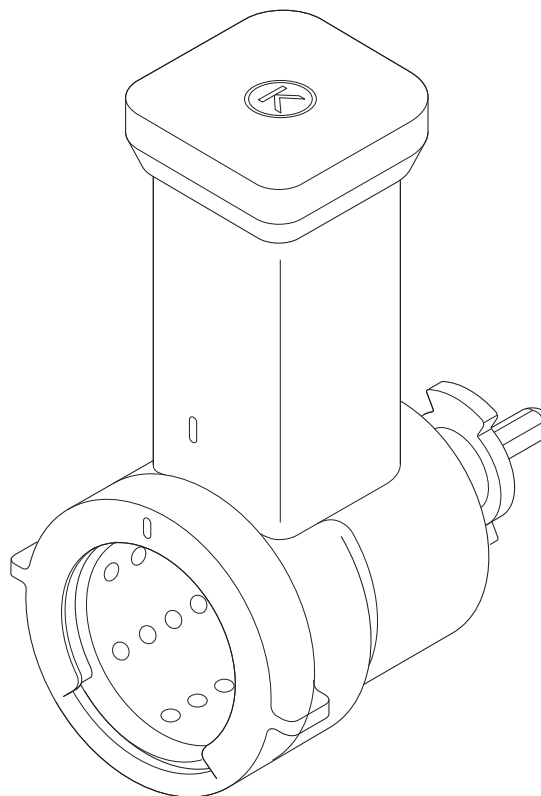


KENWOOD

KAX643ME

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 4
Nederlands	5 - 7
Français	8 - 10
Deutsch	11 - 13
Italiano	14 - 16
Português	17 - 19
Español	20 - 22
Dansk	23 - 25
Svenska	26 - 28
Norsk	29 - 31
Suomi	32 - 34
Türkçe	35 - 37
Česky	38 - 40
Magyar	41 - 43
Polski	44 - 46
Русский	47 - 49
Ελληνικά	50 - 52
Slovenčina	53 - 55
Українська	56 - 58
عربي	٦١ - ٩٥



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

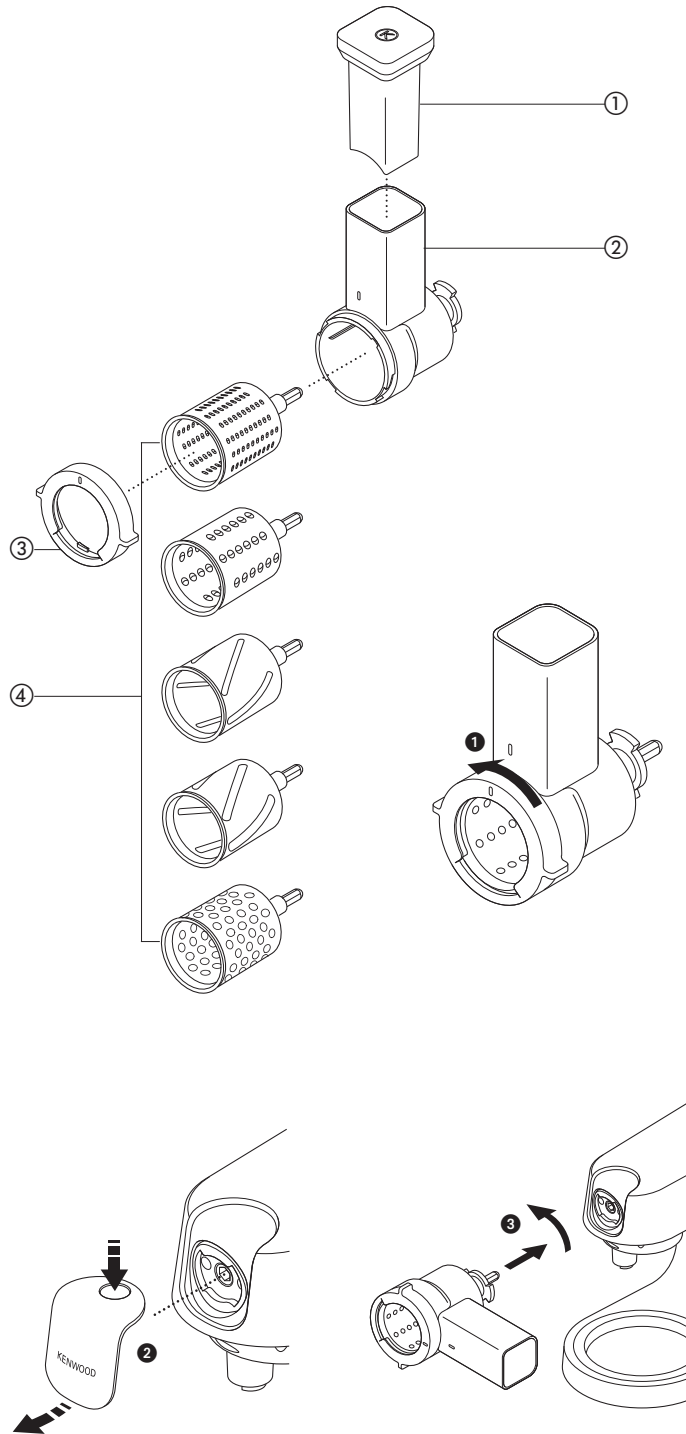
kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

124224/1



English



safety


- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Never put your fingers in the feed tube. Only use the pusher supplied with the roto food cutter attachment.
- Do not use excessive force to push the food down the feed tube - you could damage your attachment.
- Handle the drums with care, they are extremely sharp.
- Do not touch moving parts.
- Misuse of your attachment can result in injury.


- Refer to your main kitchen machine instruction book for additional safety warnings.

- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

This KAX643ME attachment features the Twist Connection System  and is designed to fit directly on the latest generation Kenwood Chef models (identified as KVC and KVL series).

This attachment can also fit Kmix kitchen machines featuring a slow speed attachment outlet (KMX series).

To check that this attachment is compatible with your kitchen machine you will need to ensure both components feature the Twist Connection System .

If your kitchen machine features the Bar Connection System  you will also need an adaptor before operation is possible. The reference code for the adaptor is KAT001ME. For more information and how to order the adaptor visit www.kenwoodworld.com/twist.

Use the roto food cutter to slice and shred such foods as carrot, cucumber, cabbage, apples, potato and cheese.

before using for the first time

- 1 Wash the parts: see 'Cleaning'.

key

- ① pusher
- ② feed tube and body
- ③ drum retainer
- ④ drums

to assemble your roto food cutter

assembly

- 1 Select a drum. The drums are numbered at the back and used as follows:
 - **Drum No 1** - For fine shredding :- chocolate, nuts, carrot and cheese.
 - **Drum No 2** - For coarse shredding :- chocolate, nuts, carrot and cheese.
 - **Drum No 3** - For thin slicing :- onion, cabbage, cucumber, carrot, apples, potato and chocolate.
 - **Drum No 4** - For thick slicing :- onion, cabbage, cucumber, carrot, apples, potato, chocolate and beetroot.
 - **Drum No 5 (Rasping drum)** - For grating parmesan cheese and potato for German potato dumplings.
- 2 Fit the drum into the body of the roto food cutter.
- 3 Lock the drum retainer in position by turning anti-clockwise until the locating line is directly underneath the line on the body ①.

to use your roto food cutter

- 1 Lift off the slow speed outlet cover by pressing the top and lifting off ②.
- 2 With the attachment in the position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place ③.
- 3 Place a collecting vessel beneath the outlet.
- 4 Fill the feed tube to prevent food from slipping sideways during processing. Switch onto speed 3 - 4 and gently push down with the pusher. Note: The pusher will only fit one way.
 - When slicing cabbage, cut into wedges and remove the stalk. Place in the feed tube and keep upright with steady pressure on the pusher.

cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the kitchen machine.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Wash all parts in hot soapy water, the dry. **Do not wash in a dishwasher.**

service and customer care

UK

If you need help with:

- using your attachment
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

☎ call Kenwood customer care on **023 9239 2333.**

● **spares and attachments**

☎ call 0844 557 3653.

other countries

- Contact the shop where you bought your appliance.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

veiligheid


- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert;
 - als u het apparaat niet gebruikt;
 - voor het reinigen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het aan staat.
- Steek uw vingers nooit in de vulopening. Gebruik uitsluitend de stamper die bij de roto voedselsnijder geleverd wordt.
- Gebruik niet teveel kracht om de voedingsmiddelen door de vulopening te duwen – het hulpstuk kan dan beschadigd raken.
- Pas op met de cilinders; deze zijn erg scherp.
- Raak de bewegende delen niet aan.
- Als u het hulpstuk verkeerd gebruikt, kan dit lichamelijk letsel veroorzaken.

- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor uw keukenapparaat voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

Dit hulpstuk KAX643ME maakt gebruik van het draaiverbindingssysteem  en is ontworpen voor een directe aansluiting op de nieuwste Kenwood Chef-modellen (in de series KVC en KVL).

Dit hulpstuk past ook op Kmix-keukenmachines met een lagesnelheidscontact (KMX-serie).

Als u wilt verzekeren dat dit hulpstuk compatibel is met uw keukenmachine, moeten beide onderdelen gebruik maken van het draaiverbindingssysteem .

Als uw keukenmachine gebruik maakt van het stangverbindingssysteem  hebt u een adapter nodig om het hulpstuk voor de draaiverbinding te kunnen gebruiken. De artikelcode van de adapter is KAT001ME. Voor meer informatie over het bestellen van deze adapter gaat u naar www.kenwoodworld.com/twist.

Gebruik de roto voedselsnijder om voedingsmiddelen als wortels, komkommer, kool, appels, aardappels en kaas te snijden en te snipperen.

voordat u de vruchtenpers voor het eerst gebruikt

- 1 Was de onderdelen: zie "Reiniging".

legenda

- ① stamper
- ② vultrechter en koppelstuk
- ③ cilinderhouder
- ④ cilinders

uw roto voedselsnijder in elkaar zetten

assemblage

- 1 Selecteer een trommel. De trommels zijn aan de achterkant genummerd en worden als volgt gebruikt:
 - **Trommel 1** – Voor fijn snipperen: chocola, noten, wortels en kaas.
 - **Trommel 2** – Voor grof snipperen: chocola, noten, wortels en kaas.
 - **Trommel 3** – Voor dunne plakjes: ui, kool, komkommer, wortel, appel, aardappel en chocola.
 - **Trommel 4** – Voor dikke plakjes: ui, kool, komkommer, wortel, appel, aardappel, chocola en bieten.
 - **Trommel 5 (rasp)** – Voor het raspen van Parmezaanse kaas en aardappels voor Duitse aardappelknoedels.
- 2 Bevestig de trommel aan het koppelstuk van de roto voedselsnijder.
- 3 Zet de cilinderhouder vast door deze naar links te draaien, totdat de plaatsingslijn zich precies onder de stip op het koppelstuk bevindt ①.

uw roto voedselsnijder gebruiken

- 1 Haal het deksel van het lagesnelheidscontact af door op de bovenkant te drukken en hem te verwijderen ②.
- 2 Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast ③.
- 3 Plaats een kom onder het uitloopgedeelte.
- 4 Doe de vulbuis goed vol om te voorkomen dat er tijdens de bereiding voedsel langs de zijkanten loopt. Zet de machine op snelheid 3 of 4 en druk de stamper voorzichtig omlaag. NB: De stamper past slechts op één manier.

- Wanneer u kool in plakken snijdt, snijd deze dan eerst in punten en verwijder de kern. Doe de kool in de vulopening met de punt omlaag, en oefen een constante druk op de stamper uit.

reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het hulpstuk uit de keukenmachine verwijdert.
- Haal het hulpstuk volledig uit elkaar voor u het reinigt.
- Het is eenvoudiger als u de onderdelen onmiddellijk na het gebruik afwast.
- Was alle onderdelen in heet zeepsop en droog ze daarna zorgvuldig af.

Niet geschikt voor de vaatwasmachine.

onderhoud en klantenservice

Als u hulp nodig hebt met:

- uw hulpstuk gebruiken
 - onderhoud en reparatie
 - Neem contact op met de winkel waar u het hulpstuk hebt gekocht.
-
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
 - Vervaardigd in China.

Français


Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations


sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant d'adapter ou de retirer des éléments ;
 - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
 - avant le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Utilisez exclusivement le poussoir fourni avec l'accessoire trancheuse et râpe pour les aliments.
- N'appliquez pas une force excessive pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation, vous pourriez endommager votre accessoire.
- Manipulez les tambours avec précaution, car ils sont extrêmement tranchants.
- Ne touchez pas les pièces mobiles.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil peut provoquer des blessures.
- Veuillez vous reporter au livret d'instructions générales de votre robot pâtissier multifonction pour les mises en garde de sécurité supplémentaires.

- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

Cet accessoire KAX643ME comporte le système de connexion Twist et  et il est conçu pour être installé directement sur les modèles de la toute dernière génération des robots Kenwood Chef (identifiés en tant que séries KVC et KVL). Cet accessoire peut également être installé sur les robots pâtisseries multifonction comportant une sortie accessoires faible vitesse (séries KMX).

Pour vérifier la compatibilité de cet accessoire avec votre robot pâtisseries multifonction, assurez-vous que les deux composants comportent le système de connexion Twist .

Si votre robot pâtisseries multifonction comporte le système de connexion Bar , il vous faudra un adaptateur avant de pouvoir le faire fonctionner. Le code de référence pour l'adaptateur est KAT001ME. Pour plus d'informations et pour commander l'adaptateur, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Utilisez la trancheuse et râpe pour couper et râper des aliments tels que les carottes, du concombre, du chou, des pommes, des pommes de terre et du fromage.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir la notice sur le nettoyage.

légende

- ① poussoir
- ② tube d'alimentation et corps
- ③ élément de retenue du tambour
- ④ tambours

assemblage de votre trancheuse et râpe

assemblage

- 1 Choisissez un tambour. Les tambours sont numérotés, à l'arrière, et utilisés comme suit :
 - **Tambour N°1** – Pour hacher finement le chocolat, les noix et noisettes, les carottes et le fromage.
 - **Tambour N°2** – Pour hacher grossièrement le chocolat, les noix et noisettes, les carottes et le fromage.
 - **Tambour N°3** – Pour trancher finement des oignons, du chou, du concombre, des carottes, des pommes, des pommes de terre et du chocolat.
 - **Tambour N°4** – Pour couper en tranches épaisses des oignons, du chou, du concombre, des carottes, des pommes, des pommes de terre, du chocolat et des betteraves.
 - **Tambour N°5 (tambour à râper)** – Pour râper du parmesan et des pommes de terre pour la préparation de boulettes.
- 2 Placez le tambour dans le corps de la trancheuse et râpe alimentaires.
- 3 Fixez l'élément de retenue du tambour en position, en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne de positionnement soit située directement sous le point figurant sur le corps ①.

utilisation de votre trancheuse et râpe

- 1 Soulevez le cache de la sortie faible vitesse en appuyant sur la partie du haut, tout en le soulevant simultanément ②.
- 2 Avec l'adaptateur en position abaissée, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place ③.
- 3 Placez un récipient de recueil sous la sortie.

- 4 Remplissez le tube d'alimentation afin d'éviter que les aliments ne glissent sur le côté durant leur préparation. Mettez l'appareil en marche sur la vitesse 3 - 4 et pressez doucement à l'aide du poussoir. Remarque : Le poussoir ne peut se placer que dans une position.
- Pour émincer un chou, coupez-le en quartiers et retirez le coeur. Placez dans le tube d'alimentation et maintenez droit grâce à une pression régulière sur le poussoir.

nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de retirer l'accessoire du robot combiné.
- Démontez complètement l'accessoire avant de le nettoyer.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après l'utilisation.
- Nettoyez tous les éléments dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les. **Ne les passez pas au lave-vaisselle.**

service après-vente

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre accessoire
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre accessoire.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

Deutsch


Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten


Sicherheit


- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen;
 - wenn das Gerät nicht gebraucht wird;
 - vor dem Reinigen.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Stecken Sie Ihre Finger nie in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie dazu nur den zur Trommelraffel gehörigen Stopfer.
- Drücken Sie die Lebensmittel nicht allzu fest in den Einfüllstutzen – das Zusatzgerät könnte sonst beschädigt werden.
- Vorsicht im Umgang mit den Trommeln. Sie sind sehr scharf!
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.

- Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

- Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Dieser Aufsatz KAX643ME ist für das Drehanschluss-System  ausgelegt und passt damit direkt auf die neueste Generation von Kenwood Chef Modellen (Serien mit der Bezeichnung KVC und KVL). Dieser Aufsatz eignet sich auch für Kmix Küchenmaschinen mit Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (Serien mit der Bezeichnung KMX).

Um sicherzustellen, dass dieser Aufsatz mit Ihrer Küchenmaschine kompatibel ist, prüfen Sie bitte, dass beide Komponenten das Drehanschluss-System  aufweisen.

Wenn Ihre Küchenmaschine für das BAR-System  ausgelegt ist, brauchen Sie einen Adapter, um den Aufsatz verwenden zu können. Der Produktcode für den Adapter lautet KAT001ME. Weitere Informationen zum Bestellen des Adapters finden Sie unter www.kenwoodworld.com/twist.

Verwenden Sie die Trommelraffel zum Schneiden und Reiben von Lebensmitteln wie Karotten, Gurken, Kraut, Kohl, Äpfeln, Kartoffeln und Käse.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Reinigen der Teile: siehe „Reinigung“.

Schlüssel

- ① Stopfer
- ② Fülltrichter und Gehäuse
- ③ Trommelverriegelung
- ④ Trommel

Zusammenbau Ihrer Trommelraffel

Zusammenbau

- 1 Wählen Sie eine Trommel aus. Die Trommeln sind jeweils auf der Rückseite nummeriert und wie folgt zu verwenden:
 - **Trommel Nr. 1** – für feines Raspeln: - Schokolade, Nüsse, Karotten und Käse.
 - **Trommel Nr. 2** – für grobes Raspeln: - Schokolade, Nüsse, Karotten und Käse.
 - **Trommel Nr. 3** – für dünnes Schneiden: - Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln und Schokolade.
 - **Trommel Nr. 4** – für dickes Schneiden: - Zwiebeln, Kraut, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln, Schokolade und rote Beete.
 - **Trommel Nr. 5 (eigentliche Reibetrommel)** – für das Reiben von Parmesankäse sowie Kartoffeln für Kartoffelknödel.
- 2 Setzen Sie die jeweilige Trommel in das Gehäuse der Trommelraffel ein.
- 3 Drehen Sie die Trommelverriegelung gegen den Uhrzeigersinn in Position, bis die Positionslinie sich direkt unter dem Punkt auf dem Gehäuse **①** befindet. Einrasten lassen.

Gebrauch Ihrer Trommelraffel

- 1 Entfernen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses, indem Sie oben darauf drücken und ihn abnehmen **②**.
- 2 Halten Sie den Aufsatz in der abgebildeten Position, setzen Sie ihn in den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss ein und drehen Sie den Aufsatz, bis er einrastet **③**.
- 3 Stellen Sie eine Auffangschüssel unter den Auslass.

- 4 Füllen Sie den Fülltrichter vollständig, damit die Zutaten bei der Verarbeitung nicht verrutschen. Stellen Sie Geschwindigkeitsstufe 3-4 ein und drücken Sie vorsichtig mit dem Stopfer nach unten. Beachten Sie: Der Stopfer passt nur in einer Richtung in den Einführstutzen.
- Kohlköpfe vor der Verarbeitung in Keile schneiden und den Strunk entfernen. In den Fülltrichter geben und stetigen Druck auf den Stopfer ausüben. Dabei Kohl aufrecht halten.

Reinigung

- Die Küchenmaschine immer abschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie das Zusatzgerät von der Maschine nehmen.
- Das Zusatzgerät vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Für eine leichtere Reinigung spülen Sie die Teile nach Gebrauch immer ab.
- Spülen Sie alle Teile in heißem Spülwasser und trocken Sie sie anschließend. **Nicht in die Spülmaschine geben.**

Kundendienst und Service

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Aufsatzes
- Wartung oder Reparatur
- Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie den Aufsatz gekauft haben.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Italiano


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

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di montare o staccare qualunque componente;
 - se non in uso;
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non mettere mai le dita nel tubo di riempimento. Utilizzare esclusivamente lo spingitore fornito con l'accessorio del tritatutto rotante.
- Non esercitare forza eccessiva al momento di spingere gli ingredienti nel tubo, altrimenti si rischia di danneggiare l'accessorio.
- Maneggiare con cura i tamburi, che sono molto affilati.
- Non toccare i componenti in movimento.
- Un utilizzo scorretto dell'accessorio può provocare serie lesioni fisiche.

- Si rimanda al manuale d'istruzioni del robot da cucina per ulteriori istruzioni di sicurezza.


- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

L'accessorio KAX643ME utilizza il sistema di attacco a rotazione (Twist Connection System)  ed è stato progettato per i modelli di Kenwood Chef di ultima generazione (serie KVC e KVL).

Questo accessorio può anche essere montato su Kitchen Machine modello Kmix dotate di attacco per lavorazioni a bassa velocità (serie KMX).

Per verificare che questo accessorio sia compatibile con la Kitchen Machine, controllare che entrambi i pezzi utilizzino il sistema di attacco a rotazione (Twist Connection System)



Se la Kitchen Machine di cui si dispone si avvale di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT001ME. Per maggiori informazioni e per ordinare l'adattatore, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.

Usate il tritatutto rotante per affettare e sminuzzare alimenti come carote, cetrioli, cavoli, mele, patate e formaggio.

prima dell'uso

- 1 Lavare i componenti secondo le istruzioni contenute nel paragrafo 'pulizia'.

legenda

- ① Spingitore
- ② Tubo di riempimento e corpo motore
- ③ Fermatamburo
- ④ Tamburi

come montare il tritatutto rotante

montaggio

- 1 Selezionare un tamburo. I tamburi sono numerati sulla parte posteriore e vengono utilizzati come segue:
 - **Tamburo n° 1** – Per tritare fine: cioccolato, frutta secca, carote, formaggio.
 - **Tamburo n° 2** – Per tritare grossolanamente: cioccolato, frutta secca, carote, formaggio.
 - **Tamburo n° 3** – Per affettare fine: cipolle, cavoli, cetrioli, carote, mele, patate, cioccolato.
 - **Tamburo n° 4** – Per affettare grossolanamente: cipolle, cavoli, cetrioli, carote, mele, patate, cioccolato, barbabietole.
 - **Tamburo n° 5 (grattugia)** – Per grattugiare parmigiano e patate per preparare gli gnocchi alla tedesca.
- 2 Inserire il tamburo nel corpo motore del tritatutto rotante.
- 3 Bloccare il fermatamburo in posizione, girandolo in senso antiorario fino a quando la linea di inserimento viene a trovarsi direttamente sotto il puntino stampigliato sul corpo ①.

come usare il tritatutto rotante

- 1 Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità premendo la parte superiore e sollevandolo ②.
- 2 Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione ③.
- 3 Collocare un recipiente di raccolta sotto l'uscita dell'apparecchio.
- 4 Riempire il tubo di riempimento per impedire che durante la lavorazione gli alimenti aderiscano ai lati. Selezionare la velocità 3 – 4 e spingere piano gli alimenti nell'apparecchio usando lo spingitore. NB: Lo spingitore è inseribile in un solo modo.

- Quando si affettano i cavoli, tagliarli a spicchi e togliere la parte più dura. Inserirli nel tubo di riempimento e mantenerli dritti, esercitando una pressione continua sullo spingitore.

pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di staccare l'accessorio dal robot da cucina.
- Smontare completamente l'accessorio prima di pulirlo.
- Per facilitare la pulizia, lavare sempre i componenti subito dopo averli usati.
- Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata e poi asciugarli. **Non lavarli in lavastoviglie.**

manutenzione e assistenza tecnica

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- come utilizzare l'accessorio
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il punto vendita dov'è stato acquistato l'accessorio.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

Português


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

segurança


- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Desligue no interruptor e da tomada:
 - Antes de colocar ou retirar peças;
 - Quando não estiver a ser utilizado;
 - Antes de limpar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Nunca meta os dedos no tubo alimentador. Utilize sempre o empurrador fornecido com o acessório de picar alimentos.
- Não empurre os alimentos pelo tubo alimentador com demasiada força, pois pode danificar o acessório.
- Manuseie os tambores com cuidado pois são extremamente afiados.
- Não toque em peças móveis.
- O uso incorrecto do seu acessório pode resultar em ferimentos.


- Consulte o livro de instruções da sua Máquina de Cozinha principal para mais informações sobre avisos de segurança.

- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Este acessório KAX643ME possui o Sistema de Conexão Twist  e foi concebido para encaixar directamente nos modelos Chef de última geração da Kenwood (identificados como Series KVC e Series KVL).

Este acessório também encaixa nas máquinas de cozinha Kmix que possuem uma entrada de baixa velocidade para acessórios (Series KMX).

Para confirmar se este acessório é compatível com a sua máquina de cozinha precisa apenas de se assegurar que ambos os componentes possuem o Sistema e Conexão Twist .

Se a sua máquina de cozinha possui o Sistema de Conexão de Barra , então precisa de um adaptador para poder funcionar com o Sistema Twist. O código de referência para o adaptador é KAT001ME. Para obter mais informações e saber como encomendar o adaptador, visite o site da Kenwood www.kenwoodworld.com/twist

Utilize a picadora de alimentos para fatiar e picar alimentos como cenouras, couves, pepinos, maçãs, batatas e queijo.

antes da primeira utilização

- 1 Para lavagem das peças: consulte "limpeza".

legenda

- ① empurrador de alimentos
- ② tubo de alimentação e corpo do aparelho
- ③ retentor de tambores
- ④ tambores

para montar a sua picadora de alimentos

montagem

- 1 Selecciono o tambor. Os tambores estão numerados nas traseiras e são utilizados da seguinte forma:
 - **Tambor nº 1** – Para trituração fina: - chocolate, nozes, cenouras e queijo.
 - **Tambor nº 2** – Para trituração grossa: - chocolate, nozes, cenouras e queijo.
 - **Tambor nº 3** – Para fatiar finamente: - cebolas, couves, pepino, cenouras, maçãs, batatas e chocolate.
 - **Tambor nº 4** – Para fatiar grosseiramente: - cebolas, couves, pepino, cenouras, maçãs, batatas, chocolate e beterraba.
 - **Tambor nº 5 (Raspador)** – Para raspar queijo parmesão e batatas para pratos variados.
- 2 Encaixe o tambor no corpo da picadora.
- 3 Fixe o retentor de tambores na posição devida rodando para a esquerda até a linha de posicionamento ficar mesmo abaixo do ponto no corpo do aparelho ①.

para utilizar a sua picadora de alimentos

- 1 Remova a tampa da entrada de baixa velocidade carregando-lhe na parte de cima e retirando-a ②.
- 2 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender ③.
- 3 Coloque um recipiente por baixo da saída dos alimentos.
- 4 Encha o tubo de alimentação para evitar que os alimentos deslizem para os lados enquanto os processa. Ligue na velocidade 3 a 4 e empurre cuidadosamente para baixo com o empurrador. Nota: O empurrador só entra numa posição.

- Quando fatiar couve, por exemplo repolho, corte-as em forma de cunha e remova os talos. Coloque a couve dentro do tubo de alimentação, mantenha-a de pé e direita ao mesmo tempo que a empurra uniforme e firmemente com o empurrador.

limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.
- Desmonte totalmente o acessório antes de o lavar.
- Para limpeza mais fácil, lave imediatamente todas as peças.
- Lave todas as peças em água com sabão e seque. **Não lave na máquina de lavar louça.**

assistência e cuidados do cliente

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu acessório
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu acessório.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

Español


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


seguridad


- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Apague y desenchufe el aparato:
 - antes de colocar o quitar piezas;
 - cuando no lo utilice;
 - antes de limpiarlo.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No ponga nunca los dedos en el tubo de entrada de alimentos. Utilice sólo el empujador suministrado con el cortador de alimentos giratorio.
- No utilice una fuerza excesiva para empujar los alimentos por el tubo de entrada de alimentos. Podría dañar el accesorio.
- Manipule los tambores con cuidado, están muy afilados.
- No toque las piezas móviles.
- El uso incorrecto de su accesorio puede producir lesiones.

- Consulte el libro principal de instrucciones de su robot de cocina para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Este accesorio KAX643ME presenta el sistema de conexión Twist (Twist Connection System)  y está diseñado para encajar directamente en los modelos Kenwood Chef de última generación (identificados como serie KVC y KVL). Este accesorio también puede acoplarse a los robots de cocina Kmix que presenten una salida de accesorios de baja velocidad (serie KMX).

Para verificar que este accesorio sea compatible con su robot de cocina, deberá asegurarse de que ambos componentes presenten el sistema de conexión Twist .

Si su robot de cocina presenta el sistema de conexión de barra (Bar Connection System) , también necesitará un adaptador antes de poder poner el aparato en marcha. El código de referencia del adaptador es KAT001ME. Para obtener más información y saber cómo encargar el adaptador visite www.kenwoodworld.com/twist.

Utilice el cortador de alimentos giratorio para cortar en tiras y en rodajas alimentos como zanahorias, pepinos, coles, manzanas, patatas y queso.

antes de utilizar el aparato por primera vez

- 1 Lave las piezas: ver "limpieza"

descripción del aparato

- ① Empujador de alimentos
- ② Tubo de introducción de alimentos y cuerpo
- ③ Sujetador del tambor
- ④ Tambores

para montar el cortador de alimentos giratorio

montaje

- 1 Seleccione un tambor. Los tambores van numerados en su parte anterior y se usan como se indica a continuación:
 - **Tambor nº 1** – Para cortar en tiras finas: chocolate, frutos secos, zanahorias y queso.
 - **Tambor nº 2** – Para cortar en tiras gruesas: chocolate, frutos secos, zanahorias y queso.
 - **Tambor nº 3** – Para cortar en rodajas finas: cebollas, coles, pepinos, zanahorias, manzanas, patatas y chocolate.
 - **Tambor nº 4** – Para cortar en rodajas gruesas: cebollas, coles, pepinos, zanahorias, manzanas, patatas, chocolate y remolacha.
 - **Tambor nº 5 (tambor raspador)** – Para rallar queso parmesano y patatas para buñuelos de patata.
- 2 Introduzca el tambor en la base del cortador de alimentos giratorio.
- 3 Fije el sujetador del tambor en su sitio, girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la línea de colocación esté justo debajo del punto del cuerpo ①.

para usar el cortador de alimentos giratorio

- 1 Para quitar la tapa de la salida de baja velocidad, presione la parte superior y sáquela ②.
- 2 Con el accesorio en la posición que se muestra, colóquelo en la salida de baja velocidad y gírelo para que quede bien sujeto en su posición ③.
- 3 Coloque un vaso recolector debajo de la salida.

- 4 Llene el tubo de introducción de alimentos para evitar que los alimentos salgan por los lados durante el procedimiento. Ponga en la velocidad 3 – 4 y empuje suavemente hacia abajo con el empujador de alimentos. Nota: el empujador sólo encajará de una forma.
- Cuando corte col, córtela en tacos y quite el troncho. Métala en el tubo de introducción de alimentos y manténgala en posición vertical y ejerza una presión constante con el empujador.

limpieza

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de quitar el accesorio.
- Desmonte el accesorio por completo antes de limpiarlo.
- Para limpiar con mayor facilidad, lave siempre las piezas inmediatamente después de usarlas.
- Lave todas las piezas con agua con jabón templada; luego, séquelas. **No las lave en un lavavajillas.**

servicio técnico y atención al cliente

Si necesita ayuda sobre:


- el uso de su accesorio
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el accesorio.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

Sikkerhed


- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Sluk, og tag stikket ud af stikkontakten:
 - inden dele sættes på eller tages af;
 - når apparatet ikke anvendes;
 - før rengøring.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Stik aldrig fingrene i tragten. Brug kun skubberen, som følger med roto food cutter tilbehøret.
- Forsøg ikke at tvinge maden ned i tragten – du risikerer at ødelægge dit tilbehør.
- Snitte/rivetromlerne skal behandles med forsigtighed – de er meget skarpe.
- Rør ikke ved de bevægelige dele.
- Misbrug af dit tilbehør kan resultere i personskaade.


- Se hovedbrugsanvisningen til køkkenmaskinen for yderligere sikkerhedsadvarsler.

- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

Dette KAX643ME-tilbehør har videtilslutningssystem  og er konstrueret til at sidde direkte på den seneste generation af Kenwood Chef-modeller (klassificeret som KVC- og KVL-serien).

Dette tilbehør passer også til Kmix-køkkenmaskiner, der har lavhastighedsudtag (KMX-serien).

For at tjekke, at dette tilbehør er kompatibelt med din køkkenmaskine, skal du sikre, at begge komponenter har videtilslutningssystem .

Hvis din køkkenmaskine har stangtilslutningssystem , skal du også bruge et mellemstykke, før betjening er mulig. Referencekoden for mellemstykket er KAT001ME. Flere oplysninger og bestilling af mellemstykket på www.kenwoodworld.com/twist.

Brug roto food cutter til at snitte og strimle mad som f.eks. gulerødder, agurk, kål, æbler, kartofler og ost.

før første anvendelse

- 1 Vask delene: se "rengøring".

forklaring

- ① nedstopper
- ② tilførselsrør og hus
- ③ tromleholder
- ④ tromler

sådan samler du din roto food cutter

samling

- 1 Vælg en tromle. Tromlerne er nummererede på bagsiden og anvendes som følger:
 - **Tromle nr 1** – Til fin strimling – chokolade, nødder, gulerødder og ost
 - **Tromle nr 2** – Til grov strimling – chokolade, nødder, gulerødder og ost
 - **Tromle nr. 3** – Til tynd snitning – løg, kål, agurk, gulerødder, æbler, kartofler og chokolade.
 - **Tromle nr. 4** – Til tyk snitning – løg, kål, agurk, gulerødder, æbler, kartofler, chokolade og rødbede.
 - **Tromle nr. 5 (rivende tromle)** – Til rivning af parmasanost og kartofler til tyske kartoffelknödel.
- 2 Placer tromlen i roto food cutter maskinen
- 3 Lås tromleholderen på plads ved at dreje mod uret, til stregen er direkte under prikken på huset ①.

sådan bruger du din roto food cutter

- 1 Løft dækslet til lavhastighedsudtaget af ved at presse på toppen og løfte det ②.
- 2 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastigheds-udtaget, og det drejes for at låse det på plads ③.
- 3 Anbring en skål e.l. under udtaget.
- 4 Fyld tilførselsrøret helt for at undgå at maden glider ned i siderne under behandlingen. Sæt maskinen på hastighed 3 - 4 og tryk forsigtigt ned med nedstopperen. Bemærk: Skubberen passer kun én vej.
 - Når man snitter rød- og hvidkål, skal den først skæres i kiler og stilken fjernes. Kom stykkerne ned i tilførselsrøret, hold dem lodret og tryk dem jævnt ned med nedstopperen.

rengøring

- Sluk altid, og afbryd strømmen førend tilbehøret fjernes fra køkkenmaskinen.
- Skil tilbehøret fuldstændigt før rengøring.
- For lettere rengøring skal delene altid vaskes straks efter brug.
- Vask alle dele i varmt sæbevand, tør derefter. **Vask ikke i opvaskemaskine.**

service og kundepleje

Hvis du har brug for hjælp med:

- brug af redskabet
 - servicering eller reparation
 - kontakt forretningen, hvor du købte dit tilbehør.
-
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
 - Fremstillet i Kina.


Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

säkerhet


- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Stäng av den apparaten och dra ut stickkontakten:
 - innan du monterar eller tar bort delar;
 - när den inte används;
 - före rengöring.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Stick aldrig in fingrarna i matarröret. Använd enbart den stöt som medföljer det roterande skärtillbehöret.
- Tryck inte för hårt när du ska föra ned råvaran i matarröret – du kan skada tillbehöret.
- Hantera trummorna med försiktighet - de är ytterst vassa.
- Berör inte delar som rör sig.
- Felaktig användning av tillbehöret kan leda till skada.
- Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din köksmaskin.

- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

Detta KAX643ME-tillbehöret har twist-anslutning  och är utformat för att passa direkt i den senaste generationen Kenwood Chef-modeller (dvs. KVC- och KVL-serierna).

Tillbehöret passar även de Kmix-köksmaskiner som har ett låghastighetsuttag för tillbehör (KMX-serien).

För att tillbehöret ska passa köksmaskinen måste båda delarna ha twist-anslutning .

Om köksmaskinen har bar-anslutning  behöver du en adapter för att kunna använda tillbehöret. Adapterns referenskod är KAT001ME. Ytterligare information om adaptern och inköpsplatser hittar du på:

www.kenwoodworld.com/twist.

Använd det roterande skärtillbehöret för att skiva och strimla råvaror som morot, gurka, kål, äpple, potatis och ost.

före första användning

- 1 Rengör delarna: se "rengöring".

förklaring till bilder

- ① Stöt
- ② Matarrör och hus
- ③ Trumhållare
- ④ Trummor

så här monterar du det roterande skärtillbehöret

montering

- 1 Välj en trumma. Trummorna är numrerade på baksidan och används så här:
 - **Trumma nr 1** – för fina strimlor: choklad, nötter, morot och ost.
 - **Trumma nr 2** – för grova strimlor: choklad, nötter, morot och ost.
 - **Trumma nr 3** – för tunna skivor: lök, kål, gurka, morot, äppel, potatis och choklad.
 - **Trumma nr 4** – för tjocka skivor: lök, kål, gurka, morot, äppel, potatis, choklad och rödbeta.
 - **Trumma nr 5 (rivtrumma)** – för rivning av parmesanost och potatis för rösti.
- 2 Montera trumman i det roterande skärtillbehörets huvuddel.
- 3 Lås trumhållaren i läge genom att vrida moturs tills lokaliseringslinjen är direkt under punkten på huset ①.

så här använder du det roterande skärtillbehöret

- 1 Ta av locket på låghastighetsuttaget genom att trycka på toppen och lyfta av det ②.
- 2 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roter tills det låser på plats ③.
- 3 Ställ ett uppsamlingskärl där det skurna kommer ut.
- 4 Fyll matarröret helt, så att det som ska skäras inte glider åt sidan under bearbetningen. Ställ ställ in på hastighet 3-4 och tryck försiktigt med stöten. Obs! stöten passar bara i en riktning.
 - Kål ska skäras i klyftor och kålstocken tas bort. Lägg kålen i matarröret och håll bitarna upprätt med stadigt tryck med stöten.

rengöring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten innan du tar bort tillbehöret från köksmaskinen.
- Demontera tillbehöret helt före rengöring.
- För enklare rengöring ska du alltid diska delarna direkt efter användningen.
- Diska alla delar i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka dem. **Får ej diskas i diskmaskin.**

service och kundtjänst

Om du behöver hjälp med:

- att använda tillbehöret
- service eller reparationer
- Kontakta tillbehörets återförsäljare.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

Norsk


Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
 - før du setter på eller tar av deler;
 - når den ikke er i bruk;
 - før rengjøring.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Aldri plasser fingrene i tilløpsrøret. Bruk bare stapperen som følger med det roterende matkutterutstyret.
- Ikke bruk makt for å dytte maten ned i tilløpsrøret. Det kan skade tilleggsutstyret.
- Tromlene må håndteres med forsiktighet - de er meget skarpe!
- Ikke ta på deler som er i bevegelse.
- Feil bruk av tilbehøret kan forårsake personskader.


- Se i hovedinstruksjonsboken for din kjøkkenmaskin for ytterligere sikkerhetsvarsler.

- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Dette KAX643ME-tilbehøret bruker Twist-tilkoblingssystemet  og er utformet slik at det kan settes direkte på de nyeste Kenwood Chef-modellene (identifisert som KVC- og KVL-serien).

Dette tilbehøret kan også brukes på Kmix-kjøkkenmaskiner som har et lavhastighetsuttak for tilbehør (KMX-serien).

Sjekk at dette tilbehøret er kompatibelt med din kjøkkenmaskin ved å kontrollere at begge komponentene har Twist-tilkoblingssystemet .

Hvis kjøkkenmaskinen din har Bar-tilkoblingssystemet , må du bruke en adapter for å kunne bruke tilbehøret. Referansekoden til adapteren er KAT001ME. Du finner mer informasjon og opplysninger om hvordan du kan bestille adapteren på www.kenwoodworld.com/twist.

Bruk den roterende matkutteren til å dele og skjære mat som gulrøtter, agurk, kål, epler, poteter og ost.

før første gangs bruk

- 1 Vask delene: Se 'rengjøring'.

deler

- ① stapper
- ② påfyllingstrakt og trommelhus
- ③ Trommelholder
- ④ Tromler

slik monterer du den roterende matkutteren

Montering

- 1 Velg en trommel. Tromlene er nummerert på baksiden og brukes som følger:
 - **Trommel nr. 1** - For finriving: - sjokolade, nøtter, gulrøtter og ost.
 - **Trommel nr. 2** - For grovriving: - sjokolade, nøtter, gulrøtter og ost.
 - **Trommel nr. 3** - For tynn skjæring: - løk, kål, agurker, gulrøtter, epler, poteter og sjokolade.
 - **Trommel nr. 4** - For tykk skjæring: - løk, kål, agurker, gulrøtter, epler, poteter, sjokolade og rødbeter.
 - **Trommel nr. 5 (Raspetrommel)** - For rasping av parmesanost og poteter til raspeballer.
- 2 Sett trommelen i hoveddelen til den roterende matkutteren.
- 3 Lås trommelholderen på plass ved å dreie den i retning mot urviserne til merket er like under punktet på trommelhuset ①.

slik bruker du den roterende matkutteren

- 1 Løft av dekselet på lavhastighetsuttaket ved å trykke på toppen og løfte av ②.
- 2 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass ③.
- 3 Sett en bolle e.l. under utløpet.
- 4 Fyll påfyllingstrakten slik at matvaren ikke sklir sideveis. Velg hastighet 3 – 4 og dytt forsiktig ned med stapperen. Merk: stapperen passer bare én vei.
- Når du snitter kål, skjær det i båter og fjern stilken. Legg båten i trakten, hold den rett, og skyv jevnt på med stapperen.

rengjøring

- Slå alltid av og koble fra før du fjerner tilleggsutstyret fra kjøkkenmaskinen.
- Demonter tilleggsutstyret helt før rengjøring.
- For enklere rengjøring bør du alltid vaske delene øyeblikkelig etter bruk.
- Vask alle delene i varmt såpevann, og tørk deretter. **Ikke vask i en oppvaskmaskin.**

service og kundetjeneste

Hvis du trenger hjelp med:


- bruke tilbehøret
 - service eller reparasjoner
 - kontakt butikken der du kjøpte tilbehøret.
-
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
 - Laget i Kina.

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen osien asentamista tai irrottamista;
 - kun laite ei ole käytössä;
 - ennen puhdistusta.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen. Käytä vain laitteen mukana toimitettua työnnintä.
- Älä työnnä ruokaa putkeen liian voimakkaasti. Muutoin laite voi vaurioitua.
- Käsittele leikkuurumpuja varoen, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Älä koske liikkuviin osiin.
- Lisälaitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

- Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

Tämä KAX643ME-lisälaite on yhteensopiva Twist-liitosjärjestelmän  kanssa. Se sopii uusimman sukupolven Kenwood Chef -malleihin, joiden tunnuksat ovat KVC ja KVL.

Lisäksi tämä lisälaite voidaan yhdistää Kmix-keittökoneisiin, joissa on hitaan nopeuden kiinnityspaikka (KMX-sarja).

Lisävaruste on yhteensopiva yleiskoneen kanssa, jos siinä ja varusteessa käytetään Twist-liitosjärjestelmää .

Jos yleiskoneessasi käytetään Bar-liitosjärjestelmää , on käytettävä sovitinta. Sovittimen koodi on KAT001ME. Saat lisätietoja ja voit tilata sovitimen osoitteesta www.kenwoodworld.com/twist.

Pyörivän leikkurin avulla voit viipaloida ja raastaa esimerkiksi porkkanaa, kurkkua, kaalia, omenaa, perunaa ja juustoa.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Pese osat: katso kohdasta 'puhdistus'.

selite

- ① Syöttöpainin
- ② Syöttösuppilo ja runko
- ③ Kiinnitysrenkas
- ④ Leikkuurummut

pyörivän leikkurin kokoaminen

Kokoaminen

- 1 Valitse rumpu. Rumpujen takaosassa on numerointi. Niitä käytetään seuraavasti:
 - **Rumpu 1:** Esimerkiksi suklaan, pähkinöiden, porkkanoiden ja juuston raastaminen hienoksi raasteeksi.
 - **Rumpu 2:** Esimerkiksi suklaan, pähkinöiden, porkkanoiden ja juuston raastaminen karkeaksi raasteeksi.
 - **Rumpu 3:** Esimerkiksi sipulien, kaalin, kurkun, suklaan, porkkanoiden, omenoiden ja perunoiden viipaloiminen ohuiksi viipaleiksi.
 - **Rumpu 4:** Esimerkiksi sipulien, kaalin, kurkun, suklaan, porkkanoiden, omenoiden, punajuuren ja perunoiden viipaloiminen paksuiksi viipaleiksi.
 - **Rumpu 5:** Esimerkiksi parmesaanijuuston hienontaminen ja perunoiden raastaminen röstiperunoita varten.
- 2 Aseta rumpu pyörivän leikkurin runkoon.
- 3 Lukitse kiinnitysrenkas paikalleen kääntämällä sitä vastapäivään, kunnes oikean sijoituksen osoittava viiva on suoraan rungossa olevan pisteen alapuolella ①.

pyörivän leikkurin käyttäminen

- 1 Irrota hitaan nopeuden aukon suoja painamalla yläosaa ja nostamalla irti ②.
- 2 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä ③.
- 3 Aseta keräysastia ulostulosaukon alapuolelle.

- 4 Täytä syöttösuppilo niin, että ainekset eivät pääse luiskahtamaan sivusuunnassa. Kytke nopeudelle 3-4 ja työnnä kevyesti alaspäin syöttöpainimella. Huomautus: Työnnin sopii paikalleen vain yhdessä asennossa.
- Kaalia suikaloitaessa kaali leikataan lohkoiksi ja kanta irrotetaan. Palat asetetaan pystysuunnassa syöttösuppilon ja niitä painetaan tasaisesti syöttöpainimella.

puhdistus

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen irrottamista yleiskoneesta.
- Pura laite osiin ennen puhdistamista.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen.
- Pese kaikki osat lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja anna kuivua. **Älä pese astiainpesukoneessa.**

huolto ja asiakaspalvelu

Jos tarvitset apua

- varusteen käyttäminen
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys lisälaitteen ostopaikkaan.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.


Türkçe


Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız


güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Aleti kapatın ve fişini çekin:
 - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
 - kullanılmadığında;
 - temizlemeden önce.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Parmaklarınızı asla besleme haznesine sokmayın. Sadece roto gıda doğrayıcı ile birlikte verilen iticiyi kullanın.
- Yemeği besleme haznesine sokmak için aşırı güç uygulamayın – İlave ünitenize zarar verebilirsiniz.
- Dilimleme/Rendeleme donatılarını kullanılırken çok dikkatli olun. Çünkü, donatılar çok keskindir.
- Hareketli parçalara dokunmayın.
- Eklentinin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Aletinizin kullanma talimatına bakın.

- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

Bu KAX643ME eklentisi Döndürmeli Bağlantı Sistemine sahiptir ve  en yeni nesil Kenwood Chef modellerine (KVC ve KVL serileri olarak tanımlanmaktadır) doğrudan takılacak şekilde dizayn edilmiştir. Bu eklenti düşük hız eklenti çıkışına (KMX serileri) sahip Kmix mutfak robotlarına da takılabilir.

Bu eklentinin mutfak robotunuzla uyumlu olup olmadığını kontrol etmek için her iki parçanın da Döner Bağlantı sistemine  sahip olduğundan emin olmalısınız.

Mutfak robotunu Çubuk Bağlantı Sistemine  sahipse kullanabilmek için yeni bir adaptöre ihtiyacınız olacaktır. Bu adaptörün referans kodu KAT001ME'dir. Daha fazla bilgi ve adaptörü nasıl sipariş edebileceğinizi öğrenmek için aşağıdaki adresi ziyaret edin www.kenwoodworld.com/twist.

Roto gıda doğrayıcıyı kullanarak havuç, salatalık, lahana, elma, patates ve peynir gibi yiyecekleri dilimleyebilir ve parçalara ayırabilirsiniz.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda Temizlik bölümüne bakınız.

parçalar

- ① İtici
- ② Besleme borusu ve gövde
- ③ Sıkıştırma halkası
- ④ Dilimleme/Rendeleme donatıları

roto gıda doğrayıcınızı birleştirmek için

Donanım

- 1 Bir tambur seçin. Arkalarında numaraların yer aldığı tamburlar şu şekilde kullanılır:
 - **Tambur No 1** – İnce doğrama için :- çikolata, ceviz, havuç ve peynir.
 - **Tambur No 2** – Kalın doğrama için :- çikolata, ceviz, havuç ve peynir.
 - **Tambur No 3** – İnce dilimleme için :- soğan, lahana, salatalık, havuç, elma, patates ve çikolata.
 - **Tambur No 4** – Kalın dilimleme için :- soğan, lahana, salatalık, havuç, elma, patates, çikolata ve pancar.
 - **Tambur No 5 (Rendeleme tamburu)** – Alman usulü patates rendesi için parmesan ve patates rendelemek üzere kullanılır.
- 2 Tamburu roto gıda doğrayıcının gövdesine takın.
- 3 Resimde gösterildiği gibi donatı sıkıştırma halkasını sola doğru çevirerek yerleştirme miline konumlayarak gövdeye ① sıkıştırınız.

roto gıda doğrayıcınızı kullanmak için

- 1 Düşük hız çıkış kapağını üstten bastırarak ve kaldırarak ② çıkartın.
- 2 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine ③ kilitlemek için döndürün.
- 3 Dilimlediğini ya da rendelediğiniz yiyecekleri tutmak için altına bir kap koyunuz.
- 4 Yiyecekleri etrafa sıçramaması için dikkatlice besleme borusuna koyunuz. 3. ve 4. hızda aygıtı çalıştırınız ve yiyecekleri itmek için iticiyi kullanınız. Not: İtici sadece tek yönde sabitlenecektir.

- Lahana gibi yiyecekleri dilimlemek için saplarını kesin ve küçük parçalara ayırınız. Daha sonra yiyeceđi besleme borusuna atınız ve yavaşça itici ile itiniz.

temizleme

- İlave üniteleri mutfak robotundan çıkarmadan önce robotu daima kapatın ve fişini çekin.
- İlave üniteyi temizlemeden önce tüm parçalarını ayırın.
- Daha kolay temizlik için parçaları her zaman kullanımdan hemen sonra yıkayın.
- Tüm parçaları sıcak sabunlu suyla yıkayıp kurulayın. Bulaşık makinesinde yıkamayın.

servis ve müşteri hizmetleri

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:


- ek parçanızı kullanma
- servis veya tamir
- Eklentiği aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

bezpečnost


- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Přístroj vypínejte a odpojujte ze zásuvky:
 - před montáží nebo demontáží dílů;
 - když přístroj nepoužíváte;
 - před čištěním.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Nikdy nevkládejte prsty do podávací trubice. Používejte pouze tlačku dodanou s rotačním kráječem.
- Nezatlačujte potraviny do podávací trubice nadměrnou silou – mohlo by dojít k poškození nástavce.
- S bubny manipulujte opatrně, protože jsou velmi ostré.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí.
- Nesprávné používání nástavce může vést ke zranění.


- Další bezpečnostní varování najdete v návodu k obsluze hlavního kuchyňského robota.

- Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

Tento nástavec KAX643ME je vybaven systémem připojení Twist  a je určen pro nasazení přímo na nejnovější generaci modelů Kenwood Chef (označovanou jako řady KVC a KVL).

Tento nástavec lze také nasadit na kuchyňské roboty Kmix vybavené výstupem s pomalou rychlostí (řada KMX).

Chcete-li se ujistit, zda je tento nástavec kompatibilní s vaším kuchyňským robotem, musí být obě součásti vybaveny systémem připojení Twist .

Pokud je váš kuchyňský robot vybaven systémem připojení Bar , budete před používáním potřebovat také adaptér. Referenční kód adaptéru je KAT001ME. Další informace včetně informací o objednání adaptéru najdete na stránce

www.kenwoodworld.com/twist.

Rotační kráječ na potraviny slouží ke krájení a strouhání mrkve, okurek, zelí, jablek, brambor a sýra.

před prvním použitím


- 1 Před prvním použitím omyjte části: viz „Čištění“,

popis



- ① tlačka
- ② podávací trubice a těleso
- ③ upevňovač bubnů
- ④ bubny

sestavení rotačního kráječe

Sestavení

- 1 Vyberte buben. Bubny jsou na zadní části označeny čísly a slouží k následujícím účelům:
 - **Buben č. 1** – pro jemné strouhání: - čokoláda, ořechy, mrkev a sýr.
 - **Buben č. 2** – pro hrubé strouhání: - čokoláda, ořechy, mrkev a sýr.
 - **Buben č. 3** – pro jemné krájení: - cibule, zelí, okurka, mrkev, jablka, brambory a čokoláda.
 - **Buben č. 4** – pro hrubé krájení: - cibule, zelí, okurka, mrkev, jablka, brambory, čokoláda a řepa.
 - **Buben č. 5 (strouhací)** – pro strouhání parmezánu a brambor do německých bramborových knedlíků.
- 2 Nasadte buben do těla rotačního kráječe.
- 3 Nasadte upevňovač bubnů a otáčejte jím proti směru pohybu hodinových ručiček, dokud se polohová ryska nedostane přímo pod značku (bod) na tělese – viz .

používání rotačního kráječe

- 1 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí tím, že na horní část zatlačíte a kryt sejmete .
- 2 Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistěte .
- 3 Pod výstup umístěte sběrnou nádobku.
- 4 Do podávací trubice vložte tolik potravin, aby během krouhání či strouhání nevyklouzávaly po stranách ven. Zapněte spotřebič při rychlosti nastavené na hodnotu 3 až 4 a tlačkou jemně posouvejte potraviny dovnitř. Poznámka: Tlačku lze zasunout pouze jedním směrem.

- Zelí před krouháním nejdříve nakrájejte na špalíčky a odstraňte košťál. Špalíček potom svisle umístěte do podávací trubice a rovnoměrně jej posouvejte dovnitř tlačkou.

čištění

- Před odpojením nástavce vždy vypněte a odpojte kuchyňský spotřebič od elektrické zásuvky.
- Před čištěním nástavec zcela rozložte.
- Pro snadnější čištění vždy omyjte díly ihned po použití.
- Omyjte všechny díly v horké mýdlové vodě a potom osušte.
Nemyjte v myčce na nádobí.

servis a údržba

Pokud potřebujete pomoc:

- s používáním příslušenství
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- kontaktujte prodejce, u kterého jste nástavec zakoupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

Magyar


A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt


első a biztonság


- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
 - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt;
 - használat után;
 - tisztítás előtt.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne tegye az ujját az adagolócsőbe! Csak a forgóképes eszközhöz mellékelt nyomórudat használja!
- Ne nyomja túl nagy erővel az élelmiszereket az adagolócsőben – károsodhat az eszköz.
- A reszelődobok rendkívül élesek, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez!
- A toldat helytelen használata balesetet okozhat.

- A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a konyhagépek általános használati utasítását.

- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

A KAX643ME toldat Twist csatlakozású , és közvetlenül használható a legújabb generációs Kenwood Chef konyhagépekkel (KVC és KVL sorozatú modellek). A toldat használható a kis sebességű meghajtóval rendelkező Kmix konyhagépekkel is (KMX sorozat).

Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagéppel, vagyis mindkettő Twist csatlakozású-e .

Ha a konyhagépe Bar csatlakozású  tartozékok fogadására alkalmas, akkor a megvásárolt tartozék használatához adapter szükséges. Az adapter hivatkozási kódja: KAT001ME. Bővebb tájékoztatás és az adapter megrendelésének módja itt olvasható: www.kenwoodworld.com/twist.

Olyan élelmiszerek szeletelésére és aprítására használja a forgókést, mint a sárgarépa, uborka, káposzta, alma, burgonya és sajt.

az első használat előtt...

- 1 Mosogassa el az alkatrészeket (lásd a készülék tisztítása).

a készülék részei

- ① tömőrúd
- ② adagolótölcsér és géptest
- ③ reszelődob-rögzítő gyűrű
- ④ reszelődobok

a forgókéses szeletelő összeszerelése

Összeszerelés

- 1 Válassza ki a dobót! A dobok sorszáma hátul látható, és az alábbiakra szolgál:
 - **1. sz. dob** – Finom reszelés: csokoládé, dió, sárgarépa és sajt.
 - **2. sz. dob** – Durva reszelés: csokoládé, dió, sárgarépa és sajt.
 - **3. sz. dob** – Vékony szeletelés: hagyma, káposzta, uborka, sárgarépa, alma, burgonya és csokoládé
 - **4. sz. dob** – Vastag szeletelés: hagyma, káposzta, uborka, sárgarépa, alma, burgonya, csokoládé és cékla
 - **5. sz. dob (reszelődob)** – Parmezán sajt és burgonya reszelésére burgonyagombóc készítéséhez
- 2 Tegye a dobót a forgókéses eszköz házába!
- 3 Helyezze fel a reszelődob-rögzítő gyűrűt, és az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva rögzítse a géptestre. A gyűrűn levő vonalnak pontosan a géptesten levő pont alá kell kerülnie ①.

a forgókéses eszköz használata

- 1 A kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét felül megnyomva emelje le a fedelet ②.
- 2 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse ③.
- 3 Helyezzen egy edényt a szeletelő/reszelő kiömlőnyílása alá.
- 4 Az adagolótölcsért színültig töltsen meg, mert ezzel megakadályozza, hogy az étel a reszelődob és a géptest közé csússzon. Kapcsolja a robotgépet 3-4-es sebességfokozatra, és a tömőrúddal nyomja az ételt a reszelődobra. Megjegyzés: A nyomórúd csak egyféleképpen kerül a helyére.

- Ha káposztát szeletel, előzőleg vágja ék alakú darabokra, és távolítsa el a torzsáját. Helyezze a darabokat az adagolótolcsérbe, és a tömőrúddal folyamatosan nyomja a dobra.

tisztítás

- Mindig áramtalanítsa a készüléket, és húzza ki a dugóját, mielőtt az eszközt leszereli a konyhagépről!
- Az eszközt teljesen szerelje le tisztítás előtt!
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után mindig azonnal mosogassa el az alkatrészeket!
- Minden alkatrészt meleg mosogatószeres vízben mosogasson el, majd szárítsa meg!
Ne mosogassa mosogatógépben!

szerviz és vevőszolgálat

Ha segítségre van szüksége:


- a tartozék használatával
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a tartozékot vásárolta.


- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.


bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
 - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części;
 - gdy urządzenie nie jest w użyciu;
 - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców. Do tego celu należy używać wyłącznie popychacza załączonego w zestawie z krajalnicą.
- Nie wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
- Bębnow należy dotykać z zachowaniem szczególnej ostrożności – są bardzo ostre.
- Nie dotykać części znajdujących się w ruchu.
- Stosowanie nasadki w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka.

- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Niniejsza nasadka KAX643ME wyposażona jest w gniazdo typu obrotowego  i przeznaczona do bezpośredniego montażu na najnowszej generacji modelach robotów z serii Kenwood Chef (serie KVC oraz KVL). Z nasadki można także korzystać na robotach Kmix wyposażonych w gniazdo obrotów wolnych (seria KMX).

Niniejsza nasadka jest kompatybilna z danym modelem robota kuchennego, jeżeli oba komponenty wyposażone są w gniazdo typu obrotowego .

Jeżeli robot wyposażony jest w gniazdo typu belkowego , przed użytkowaniem nasadki konieczne będzie zamocowanie nakładki przejściowej. Kod referencyjny nakładki: KAT001ME. Więcej informacji na temat nakładki oraz sposobu jej zamawiania znajduje się na stronie: www.kenwoodworld.com/twist.

Obrotowej krajalnicy do żywności można używać do krojenia i rozdrabniania składników takich jak marchew, ogórki, kapusta, jabłka, ziemniaki i ser.

przed pierwszym użyciem

- 1 Umyć części (zob. ustęp pt. „czyszczenie”).

oznaczenia

- ① popychacz
- ② podajnik i korpus
- ③ obsada bębna
- ④ bębny

montaż krajalnicy

montaż

- 1 Wybrać bęben: na tylnej części bębna znajduje się oznaczenie ułatwiające dobór:
 - **bęben nr 1** – tarcie na drobne wiórka: czekolada, orzechy, marchew i ser.
 - **bęben nr 2** – tarcie na grube wiórka: czekolada, orzechy, marchew i ser.
 - **bęben nr 3** – krojenie na cienkie plastry: cebula, kapusta, ogórki, marchew, jabłka, ziemniaki i czekolada.
 - **bęben nr 4** – krojenie na grube plastry: cebula, kapusta, ogórki, marchew, jabłka, ziemniaki, czekolada i buraki
 - **bęben nr 5 (bęben do rozcierania)** – do tarcia parmezanu i ziemniaków na placki lub pyzy ziemniaczane.
- 2 Wybrany bęben zamocować wewnątrz korpusu krajalnicy.
- 3 Zablokować obsadę bębna we właściwym położeniu, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż oznaczenie na obsadzie znajdzie się bezpośrednio pod oznaczeniem na korpusie ①.

użytkowanie krajalnicy

- 1 Zdjąć osłonę gniazda obrotów niskich, naciskając na jej wierzch i zdejmując ją ②.
- 2 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów niskich i przekręcić ją, aby zablokować we właściwym położeniu ③.
- 3 Pod otworem wylotowym krajalnicy umieścić odpowiednie naczynie.
- 4 Całkowicie wypełnić podajnik składnikami, aby podczas rozdrabniania nie zsuwały się bokami. Przełączyć urządzenie na prędkość 3-4 i delikatnie, za pomocą popychacza, popychać składniki w dół. Uwaga: popychacz da się wsunąć do otworu podajnika tylko z jednej strony.

- Szatkując kapustę, pokroić ją wcześniej na kliny i usunąć głąb. Pokrojone kawałki umieścić w podajniku i utrzymywać w pozycji pionowej, równomiernie naciskając popychacz.

czyszczenie

- Przed zdjęciem nasadki z robota należy zawsze najpierw wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed czyszczeniem całkowicie rozmontować nasadkę.
- Mycie części bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie ich w czystości.
- Wszystkie części umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie wysuszyć. **Nie zmywać w zmywarce.**

serwis i punkty obsługi klienta

Pomocy w zakresie:

- użytkowania nasadki
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono nasadkę.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.


Русский


См. иллюстрации на передней странице


Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:
 - перед установкой или снятием деталей;
 - когда не пользуетесь прибором;
 - перед очисткой.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Никогда не вставляйте пальцы в подающую трубку. Используйте толкатель, который входит в комплект поставки терки/ломтерезки.
- Не прикладывайте чрезмерных усилий в процессе проталкивания продуктов в подающую трубку – это может повредить прибор.
- Соблюдайте осторожность при установке и снятии цилиндрических насадок, их режущие поверхности очень острые.
- Не дотрагивайтесь до движущихся частей.
- Неправильное использование насадки может привести к травме.
- Ознакомьтесь с дополнительными мерами безопасности, которые содержатся в основной инструкции к кухонной машине.

- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Эта насадка KAX643ME снабжена резьбовой системой крепления  и предназначена для непосредственной установки на новейшие модели машин Kenwood Chef (серии KVC и KVL). Эту насадку также можно надевать на кухонные машины Kmix, снабженные низкоскоростным приводом (серия KMX).

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

Если ваша кухонная машина снабжена балочной системой , для работы вам потребуется адаптер. Справочный код адаптера: KAT001ME.

Дополнительную информацию о заказе адаптера можно найти на сайте www.kenwoodworld.com/twist.

Используйте терку/ломтерезку для нарезания и измельчения таких продуктов как морковь, огурцы, капуста, яблоки, картофель и сыр.

Перед первым использованием

- 1 Вымойте насадку, как описано в разделе "Очистка".

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- ① Толкатель
- ② Загрузочная воронка
- ③ Стопорное кольцо для цилиндрической насадки
- ④ Цилиндрические насадки

сборка терки/ломтерезки

Сборка

- 1 Выберите насадку барабанного типа. Все насадки пронумерованы сзади и используются для:
 - **Насадка №1** – Мелкая терка :- шоколад, орехи, морковь и сыр.
 - **Насадка №2** – Крупная терка :- шоколад, орехи, морковь и сыр.
 - **Насадка №3** – Резка на тонкие ломти: лук, капуста, огурцы, морковь, яблоки, картофель и шоколад.
 - **Насадка №4** – Резка на толстые ломти: лук, капуста, огурцы, морковь, яблоки, картофель, шоколад и свекла.
 - **Насадка № 5 (насадка для стружки)** – Для измельчения сыра пармезан и картофеля для картофельных оладий.
- 2 Вставьте насадку в корпус терки/ломтерезки.
- 3 Установите стопорное кольцо для фиксации насадки, поворачивая его против часовой стрелки, пока линия на кольце не окажется прямо под точкой ① на корпусе.

Порядок работы терки/ломтерезки

- 1 Снимите крышку с низкоскоростного отверстия, нажав на нее и подняв в верх ②.
- 2 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца ③.
- 3 Поместите емкость для измельченного продукта под выходное отверстие ломтерезки-терки.

- 4 Заполните загрузочную воронку таким образом, чтобы во время переработки продукт не скользил по боковым стенкам. Установите скорость 3-4 и начните переработку продукта, несильно надавливая на продукт толкателем. Примечание: Толкатель можно вставить в отверстие только одной стороной.
- Капусту перед измельчением порежьте на клинообразные дольки и удалите кочерыжку. Поместите дольки в загрузочную воронку в вертикальном положении и посильнее надавливайте на толкатель во время переработки.

Очистка

- Всегда выключайте и отключайте прибор от сети прежде, чем снимать насадку с прибора.
- Перед чисткой разберите насадку полностью.
- Для облегчения чистки, всегда мойте детали после использования.
- Промойте все детали в теплой мыльной воде, а затем дайте им просохнуть. **Не мойте прибор в посудомоечной машине.**

Обслуживание и забота о покупателях

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- свяжитесь с магазином, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.


Ελληνικά

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


ασφάλεια


- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
 - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη;
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή;
 - πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Νην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας στην ειδική υποδοχή. Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα πίεσης που παρέχεται μαζί με το εξάρτημα του κόπτη τροφίμων.
- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη για να πιέζετε τις τροφές στην ειδική υποδοχή – μπορεί να προκαλέσετε βλάβη στο εξάρτημά σας.
- Να χειρίζεστε τους κυλίνδρους με προσοχή, είναι εξαιρετικά αιχμηροί.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών του πολυμηχανήματος για πρόσθετες ειδοποιήσεις ασφαλείας.

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Αυτό το εξάρτημα KAX643ME διαθέτει σύστημα Twist Connection System  και είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να προσαρμόζεται απευθείας στα μοντέλα τελευταίας γενιάς των συσκευών Kenwood Chef (με την ονομασία σειρά KVC και KVL).

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να προσαρμοστεί και σε κουζίνομηχανές Kmix που διαθέτουν υποδοχή για εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας (σειρά KMX).

Για να διασφαλίσετε ότι αυτό το εξάρτημα είναι συμβατό με την κουζίνομηχανή σας, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι και τα δύο μέρη διαθέτουν το σύστημα Twist Connection System .

Εάν η κουζίνομηχανή σας διαθέτει σύστημα Bar Connection System , θα χρειαστείτε προσαρμογέα για να μπορέσετε να τη θέσετε σε λειτουργία. Ο κωδικός αναφοράς του προσαρμογέα είναι KAT001ME. Για περισσότερες πληροφορίες και για να μάθετε πώς θα παραγγείλετε τον προσαρμογέα, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist.

Χρησιμοποιήστε τον κόπτη τροφίμων για να κόψετε σε φέτες ή να ψιλοκόψετε τροφές όπως καρότα, αγγούρια, λάχανο, μήλα, πατάτες και τυρί.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο "Καθαρισμός".

επεξήγηση συμβόλων

- ① Ωστήρας
- ② Σωλήνας τροφοδοσίας και σώμα
- ③ Αντιστήριγμα Κυλίνδρου
- ④ Κύλινδρος

για να συναρμολογήσετε τον κόπτη τροφίμων

Συναρμολόγηση

- 1 Επιλέξτε ένα τύμπανο. Τα τύμπανα φέρουν αρίθμηση στο πίσω μέρος τους και χρησιμοποιούνται ως εξής:
 - **Τύμπανο Αρ.1** – Για λεπτό τρίψιμο:- σοκολάτα, ξηροί καρποί, καρότα και τυρί.
 - **Τύμπανο Αρ. 2** – Για χοντρό τρίψιμο:- σοκολάτα, ξηροί καρποί, καρότα και τυρί.
 - **Τύμπανο Αρ. 3** – Για κόψιμο σε λεπτές φέτες:- κρεμμύδια, λάχανο, αγγούρια, καρότα, μήλα, πατάτες και σοκολάτα.
 - **Τύμπανο Αρ. 4** – Για κόψιμο σε χοντρές φέτες :- κρεμμύδια, λάχανο, αγγούρια, καρότα, μήλα, πατάτες , σοκολάτα και παντζάρια.
 - **Τύμπανο Αρ. 5 (τύμπανο τρίφτη)** – Για να τρίψετε παρμεζάνα και πατάτες και για να φτιάξετε γερμανικά πατατοπιτάκια.
- 2 Προσαρμόστε το τύμπανο στο κύριο σώμα του κόπτη τροφίμων.
- 3 Ασφαλίστε το αντιστήριγμα του κυλίνδρου στη θέση του στρέφοντάς το αριστερόστροφα μέχρις ότου η γραμμή ασφάλισης βρεθεί ακριβώς από κάτω από την κουκίδα στο σώμα ①.

για να χρησιμοποιήσετε τον κόπτη τροφίμων

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας πιέζοντάς το επάνω μέρος και ανασηκώνοντάς το ②.
- 2 Κρατώντας το εξάρτημα στη θέση που φαίνεται στην εικόνα, τοποθετήστε το στην υποδοχή χαμηλής ταχύτητας και στρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του ③.

- 3 Τοποθετήστε ένα δοχείο συλλογής κάτω από το στόμιο εξαγωγής.
 - 4 Γεμίστε το σωλήνα τροφοδοσίας ώστε να μην παραπέσει τροφή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.
Επιλέξτε ταχύτητα 3-4 και πιέστε με τον ωστήρα ελαφρά προς τα κάτω.
Σημείωση: Το εξάρτημα πίεσης εφαρμόζει μόνο με έναν τρόπο.
- Όταν τεμαχίζετε λάχανο, κόψτε το σε τριγωνικά κομμάτια και βγάλτε το κοτσάνι. Βάλτε το στο σωλήνα τροφοδοσίας και κρατήστε το όρθιο ασκώντας σταθερή πίεση με τον ωστήρα.

καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα από το πολυμηχάνημα.
- Αποσυναρμολογήστε εντελώς το εξάρτημα προτού το καθαρίσετε.
- Για να καθαρίζονται ευκολότερα, πλένετε πάντα τα μέρη αμέσως μετά τη χρήση.
- Πλύνετε όλα τα μέρη σε καυτή σαπουνάδα και έπειτα στεγνώστε τα. **Μην τα πλένετε σε πλυντήριο πιάτων.**

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση του εξαρτήματός σας
 - το σέρβις ή τις επισκευές
 - Επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το εξάρτημα.
-
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
 - Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Slovenčina


Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

bezpečnosť


- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
 - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
 - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
 - pred čistením.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nikdy nedávajte prsty do plniacej trubice. Používajte len posúvač dodaný s rotačným krájačom potravín.
- Na vkladanie potravín do plniacej trubice nepoužívajte nadmernú silu - mohli by ste toto príslušenstvo poškodiť.
- Bubny sú veľmi ostré, manipulujte s nimi opatrne.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí.
- Nesprávne používanie tohto príslušenstva môže spôsobiť zranenie.


- Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v príručke hlavného kuchynského zariadenia.

- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/EC o elektromagnetickej znášateľnosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

Príslušenstvo KAX643ME obsahuje systém pripájania Twist  a je navrhnuté tak, aby bolo priamo kompatibilné s najnovšou generáciou modelov kuchynského robota Kenwood Chef (rad KVC a rad KVL).

Toto príslušenstvo možno používať aj s modelmi kuchynského robota Kmix, ktoré sú vybavené výstupom pre pomalú rýchlosť (rad KMX).

Toto príslušenstvo je kompatibilné s vašim kuchynským robotom vtedy, keď je ten vybavený systémom pripájania Twist .

Ak je váš kuchynský robot vybavený systémom pripájania Bar , na používanie tohto príslušenstva budete potrebovať adaptér. Referenčný kód pre daný adaptér je KAT001ME. Viac informácií o tom, ako aj o objednávaní daného adaptéra, je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.

Rotačný krájač potravín môžete používať na krájanie a strúhanie potravín, ako je mrkva, uhorka, kapusta, jablká, zemiaky a syr.

pred prvým použitím

- 1 Poumývajte jednotlivé časti: pozrite časť „čistenie“.

legenda

- ① posúvač
- ② plniaca trubica a telo
- ③ upínač bubna
- ④ bubny

zostavenie rotačného krájača potravín

montáž

- 1 Vyberte si bubon. Bubny sú na zadnej strane očíslované a používajú sa takto:
 - **Bubon č. 1** – Na jemné strúhanie:- čokoláda, orechy, mrkva a syr.
 - **Bubon č. 2** – Na strúhanie nahrubo:- čokoláda, orechy, mrkva a syr.
 - **Bubon č. 3** – Na krájanie na tenké plátky:- cibuľa, kapusta, uhorka, mrkva, jablká, zemiaky a čokoláda.
 - **Bubon č. 4** – Na krájanie na hrubé plátky:- cibuľa, kapusta, uhorka, mrkva, jablká, zemiaky a čokoláda a cvikla.
 - **Bubon č. 5 (Škrabací bubon)** – Na strúhanie parmezánu a zemiakov na prípravu nemeckých zemiakových knedličiek.
- 2 Zložte bubon do tela rotačného krájača potravín.
- 3 Upínač bubna zaistíte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek, kým čiara na upínači nebude priamo pod čiarou na tele ①.

používanie rotačného krájača potravín

- 1 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť – zatlačte na jeho vrch a vytiahnite ho ②.
- 2 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ③.
- 3 Pod výstup umiestnite zbernú nádobu.
- 4 Naplňte plniacu trubicu, aby sa vám potraviny počas spracovania nevyšmykli nabok. Prepnite na rýchlosť 3 – 4 a zľahka zatlačte posúvač smerom nadol. Poznámka: Posúvač je možné založiť iba jedným koncom.

- Kapustu narežte na niekoľko častí a odstráňte hlúb. Jednotlivé diely vložte do plniacej trubice a udržiavajte ich v zvislej polohe pri stálom prítlačaní posúvača.

čistenie

- Pred zložením tohto príslušenstva z kuchynského prístroja zariadenie vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Pred čistením toto príslušenstvo úplne rozmontujte.
- Jednotlivé diely sa budú ľahšie čistiť, ak ich umyjete hneď po použití.
- Všetky časti umyte v horúcej mydlovej vode a potom vysušte.
Neumývajte v umývačke riadu.

servis a starostlivosť o zákazníkov

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie tohto príslušenstva
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si toto príslušenstvo kúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

Українська


Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

заходи безпеки


- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання:
 - перед установкою або зніманням деталей;
 - якщо прилад не використовується;
 - перед чищенням.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не опускайте пальці до напрямної трубки. Використовуйте штовхач, що додається до комплекту насадки тертки-скиборізки.
- Не намагайтеся силою проштовхнути продукти крізь напрямну трубку – ви можете пошкодити насадку.
- Циліндричні насадки (барабани) дуже гострі, тому будьте обережні.
- Не торкайтеся рухомих деталей.
- Неналежне користування насадкою може нанести травму.


- Прочитайте посібник з експлуатації вашої кухонної машини, щоби ознайомитися із додатковими заходами безпеки.

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Ця насадка KAX643ME має нарізну систему кріплення  та призначена для безпосереднього використання з новим поколінням моделей Kenwood Chef (серії KVC та KVL).

Ця насадка також може використовуватись на кухонних машинах Kmix, на котрих є низькошвидкісний отвір (серія KMX).

Щоб перевірити сумісність насадки з вашою кухонною машиною, впевніться, що обидва компоненти мають нарізну систему кріплення .

Якщо вашу кухонну машину оснащено балковою системою кріплення , вам буде потрібен адаптер. Код адаптеру KAT001ME. Додаткову інформацію дивіться на сайті www.kenwoodworld.com/twist.

Використовуйте тертку-скиборізку для нарізання та шаткування таких продуктів, як морква, огірки, капуста, яблука, картопля та сир.

перед першим використанням

- Промийте всі компоненти: дивіться розділ «Догляд та чищення».

Покажчик

- штовхач
- напрямна трубка та її корпус
- стопорне кільце для циліндричної насадки
- циліндричні насадки барабанного типу

Збирання тертки-скиборізки

збирання

- Оберіть циліндричну насадку барабанного типу. Усі насадки позаду мають свій особливий номер і використовуються для:
 - Насадка барабанного типу № 1** – Дрібне шаткування :- шоколад, горіхи, морква та сир.
 - Насадка барабанного типу № 2** – Крупне шаткування :- шоколад, горіхи, морква та сир.
 - Насадка барабанного типу № 3** – Тонке нарізання :- цибуля, капуста, огірки, морква, яблука, картопля та шоколад.
 - Насадка барабанного типу № 4** – Нарізання товстих шматочків :- цибуля, капуста, огірки, морква, яблука, картопля, шоколад та буряки.
 - Насадка барабанного типу № 5 (тертка)** – Для натирання сиру «Пармезан» і картоплі для приготування картопляних галушок по-німецьки.
- Установіть насадку-барабан до корпусу тертки-скиборізки.
- Для фіксації насадки установіть стопорне кільце, повертаючи його проти годинникової стрілки, доки лінія на кільці не співпаде із лінією на корпусі ❶.

Як користуватися терткою-скиборізкою

- Підніміть кришку низькошвидкісного отвору, натиснувши на верхню частину та піднявши кришку ❷.
- Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного отвору та вкрутіть в нього ❸.
- Поставте ємність для подрібнених інгредієнтів під вихідний отвір.

- 4 Наповніть напрямну трубку, щоб уникнути зісковзування продуктів уздовж боків трубки під час обробки. Увімкніть швидкість 3 - 4 та за допомогою штовхача легенько проштовхуйте продукти. Увага: Штовхач встановлюється до трубки тільки одним кінцем.
- Перед початком обробки поріжте капусту на клиноподібні дольки та видаліть качан. Покладіть дольки до прямої трубки у вертикальному положенні та сильно тисніть на штовхач під час обробки.

ЧИЩЕННЯ

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки із кухонної машини.
- Перед чищенням повністю розберіть насадку.
- Для легкого чищення завжди мийте деталі одразу після закінчення роботи.
- Промийте всі частини в мильній гарячій воді, потім просушіть. **Не мийте у посудомийній машині.**

Обслуговування та ремонт

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання пристрою
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
- зверніться до магазину, в якому ви придбали насадку.

- Спроековано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

التنظيف

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق عن جهاز تحضير الطعام.
- فكي الملحق تماماً قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- اغسلي جميع الأجزاء في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً. لا تغسلي الأجزاء في غسالة الأطباق.

الخدمة ورعاية العملاء

- للحصول على مساعدة حول:
 - استخدام الملحق
 - استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
 - اتصلي بالمتجر الذي اشتريتي منه الملحق.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

تركيب قطاعة الطعام الدوارة

التركيب

- ١ حدي أسطوانة تقطيع. هناك ترقيم على الجانب الخلفي لاسطوانات التقطيع ويتم استخدام كل أسطوانة كما يلي:
- **الاسطوانة ١** - للفرم الناعم :- الشوكولاتة والبندق والجزر والجبن.
- **الاسطوانة ٢** - للفرم الخشن :- الشوكولاتة والبندق والجزر والجبن.
- **الاسطوانة ٣** - للتقطيع الشرائح الرفيعة :- البصل والكربن والخيار والجزر والتفاح والبطاطس والشوكولاتة.
- **الاسطوانة ٤** - للتقطيع الشرائح السمكية :- البصل والكربن والخيار والجزر والتفاح والبطاطس والشوكولاتة والبنجر.
- **الاسطوانة ٥** (اسطوانة البشر) - لبشر جبن اليرميزان والبطاطس لفظائر البطاطس الألمانية.


٢ ركب الاسطوانة في جسم قطاعة الطعام الدوارة.


٣ تقفل حاجزة الاسطوانة في موضعها بالبرم بعكس اتجاه حركة الساعة حتى يصبح خط التوجيه مباشرة تحت النقطة الموجودة على الجسم ①.

استخدام قطاعة الطعام الدوارة

- ١ ارفعي غطاء مخرج السرعة المنخفضة للخارج من خلال الضغط على قمته ورفعها للخارج ②.
- ٢ بالملحق في الموضع الموضح، ضعي مخرج السرعة المنخفضة ولفيه ليستقر في موضع التعشيق ③.
- ٣ يوضع وعاء تجميع تحت المنفذ.
- ٤ تملأ أنبوبة التلقيح لمنع انزلاق الطعام على الجوانب أثناء المعالجة. شغل على السرعة ٣-٤ وادفع برفق للأسفل بالدافعة. ملاحظة: يمكن إدخال عصا دفع المكونات بطريقة واحدة فقط.
- عند تقطيع الملفوف، يقطع الى قطع مناسبة ويزال الساق. توضع في أنبوبة التلقيح ويحافظ عليها قائمة مع ضغط متواصل على الدافعة.

● يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

ملحق KAX643ME مجهز للاستخدام مع نظام Twist Connection System  وقد تم تصميمه ليتم تركيبه مباشرة مع أحدث أجيال موديلات Kenwood Chef (وهي تلك الموديلات التي تحمل الاكواد KVC وKVL). يمكن تركيب هذا الملحق أيضاً مع أجهزة المطبخ المتكامل Kmix المجهزة بمخرج السرعة المنخفضة للملحقات (السلسلة KMX).

للتحقق من مدى توافق هذا الملحق مع جهاز المطبخ المتكامل لديك، فعليك التأكد من تجهيز كلا المكونين للعمل مع نظام Twist Connection System .

إذا كان جهاز المطبخ المتكامل لديك مجهز بنظام Bar Connection System ، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى منظم للتمكن من استخدام الملحق. الكود المرجعي للمنظم هو KAT001ME. للحصول على معلومات حول كيفية طلب المنظم، راجعي موقع الإنترنت www.kenwoodworld.com/twist.

استخدمي القطاعة الدوارة لبشر الطعام أو تقطيعه في صورة شرائح كما هو الحال مع الجزر والخيار والكربن والتفاح والبطاطس والجبن.

قبل الاستخدام للمرة الأولى
١ اغسل الأجزاء: انظر "التنظيف".

الدليل

- ① عصا دفع المكونات
- ② أنبوب إدخال المكونات وجسم القطاعة
- ③ حاجزة الاسطوانة
- ④ الاسطوانات

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء؛
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- يحذر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية. استخدمتي فقط عصا دفع المكونات المزودة مع قطاعة الطعام الدوارة.
- لا تستخدمتي قوة مفرطة لدفع الطعام لأسفل أنبوب التغذية - فقد تتسببي في تلف الملحق.
- تعاملت الاسطوانات بكل عناية، فهي حادة جدا.
- لا تلمسي الأجزاء المتحركة.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحق إلى حدوث إصابات.
- راجعي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

