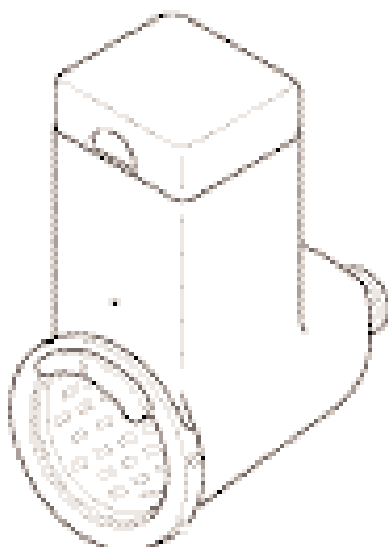
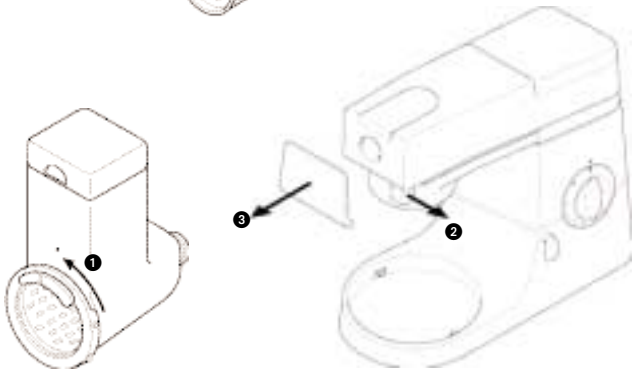
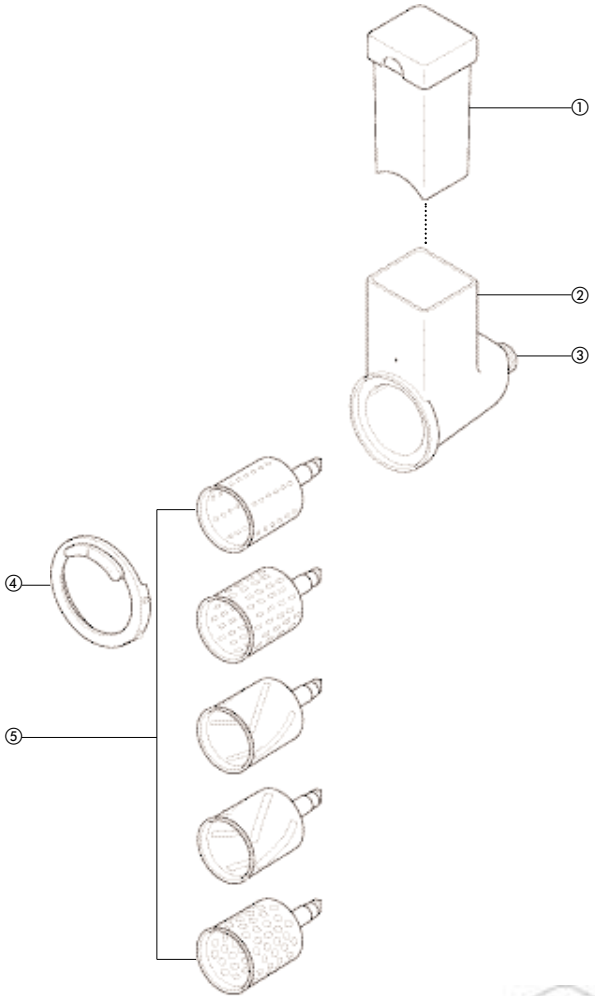


KENWOOD



A948

English	2
Nederlands	3
Français	4 - 5
Deutsch	6
Italiano	7
Português	8 - 9
Español	10
Dansk	11
Svenska	12
Norsk	13
Suomi	14
Türkçe	15 - 16
Česky	17
Magyar	18 - 19
Polski	20
Русский	21 - 22
Ελληνικά	23 - 24
عربي	٥٢



Use the slow speed slicer shredder to slice and shred such things as carrot, cucumber, cabbage, apples, potato and cheese.

- ① pusher
- ② feed tube and body
- ③ locating pin
- ④ drum Retainer
- ⑤ drums

before use

Wash the parts, see 'cleaning'.

safety

- Never put your fingers in the feed tube. Use the pusher supplied.
- Handle the drums with care, they are extremely sharp.
- Keep children away from the machine.
- Don't touch moving parts.
- Unplug the machine before fitting or removing parts or cleaning.

to assemble.

- 1 Select a drum. Most drums are numbered at the back and used as follows:
 - **Drum No 1** - For fine shredding :- chocolate, nuts, carrot, cheese, parsnip and suet
 - **Drum No 2** - For coarse shredding:- chocolate, nuts, carrot, cheese, parsnip and suet
 - **Drum No 3** - For thin slicing - onion, cabbage, cucumber, carrot, apples, potato, nuts and chocolate.
 - **Drum No 4** - For thick slicing - onion, cabbage, cucumber, carrot, apples, potato, nuts, chocolate and beetroot.
 - **Rasping drum** - For grating parmesan cheese and potato for German potato dumplings.

Note:- Due to different market requirements the number of drums supplied may vary.

- 2 Fit the drum into the body of the slow speed slicer shredder.
- 3 Lock the drum retainer in position by turning anti-clockwise until the locating line is directly underneath the dot on the body ①.

to use the slow speed slicer shredder

- 1 Remove the slow speed outlet cover: slide the catch ②, then pull ③.
- 2 Hold the catch back and insert the slicer shredder. Turn it both ways until it locks into place.
- 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.
- 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

- 1 Dismantle the attachment . Wash all parts in hot soapy water, then dry. Do not wash in a dishwasher.

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

Gebruik de langzame snijmachine voor het in plakken snijden en versnipperen van producten als wortel, komkommer, kool, appel, aardappel en kaas.

- ① Stamper
- ② Vulbuis en hoofddeel
- ③ Plaatsingspen
- ④ Cilinderhouder
- ⑤ Cilinders

vóór gebruik

Was de onderdelen: zie 'reiniging'.

veiligheid

- Steek nooit uw vingers in de vulbuis. Gebruik de meegeleverde stamper.
- Pas op met de cilinders; deze zijn erg scherp.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Raak geen bewegende delen aan.
- Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert of het apparaat reinigt.

montage

- 1 Selecteer een cilinder. De meeste cilinders zijn aan de achterkant genummerd en worden als volgt gebruikt:
 - **Cilinder nr. 1** – voor fijn snipperen: chocolade, noten, wortel, kaas, pastinaak en niervet.
 - **Cilinder nr. 2** – Voor grof snipperen: chocolade, noten, wortel, kaas, pastinaak en niervet.
 - **Cilinder nr. 3** – Voor dunne plakken: ui, kool, komkommer, wortel, appel, aardappel, noten en chocolade.
 - **Cilinder nr. 4** – Voor dikke plakken: ui, kool, komkommer, wortel, appel, aardappel, noten, chocolade en bietenkroot.
 - **Raspcilinder** – voor het raspen van Parmezaanse kaas en aardappels voor Duitse

aardappelknoedels.

Opmerking: Vanwege verschillende markteisen kunnen de nummers van de cilinders verschillen.

- 2 Breng de cilinder aan op het hoofddeel van de langzame snijmachine.
- 3 Zet de cilinderhouder vast door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien, totdat de plaatsingslijn zich precies onder de stip op het hoofddeel bevindt ①.

het gebruik van de langzame snijmachine

- 1 Verwijder de afdekking van de lagesnelheidsopening door de pal te verschuiven ② en dan te trekken ③.
- 2 Houd de pal tegen en steek de snijmachine naar binnen. Draai de snijmachine naar weerszijden, totdat deze vastklikt.
- 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. Schakel het apparaat in op snelheid 3 of 4 en druk de stamper voorzichtig omlaag.
 - Wanneer u kool in plakken snijdt, snijd deze dan eerst in punten en verwijder de stengel. Breng de kool in de vulbuis en houdt deze rechtop, terwijl u een constante druk op de stamper uitoefent.

reiniging

- 1 Haal het hulpstuk uit elkaar. Was alle onderdelen in warm water met zeep en droog ze dan. Was ze niet in een vaatwasser.

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

Utilisez l'élément éminceur/râpeur à vitesse lente pour émincer et râper des aliments tels que carottes, concombres, choux, pommes, pommes de terre et fromage.

- ① poussoir
- ② tube d'alimentation et corps
- ③ broche de positionnement
- ④ élément de retenue du tambour
- ⑤ tambours

avant utilisation

Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "Nettoyage".

sécurité

- N'introduisez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation. Utilisez le poussoir fourni.
- Manipulez les tambours avec précaution, car ils sont extrêmement tranchants.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les éléments en mouvement.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer, d'adapter ou de retirer des éléments.

assemblage

- 1 Sélectionnez un tambour. La plupart des tambours portent un numéro à l'arrière et correspondent aux utilisations suivantes :
 - **Tambour n°1** – Pour hacher fin : chocolat, noix, carottes, fromage, panais et graisse de rognon.
 - **Tambour n°2** – Pour hacher grossier : chocolat, noix, carottes, fromage, panais et graisse de rognon.
 - **Tambour n°3** – Pour des lamelles fines : oignons, choux, concombres, carottes, pommes, pommes de terre, noix et chocolat.
 - **Tambour n°4** – Pour des tranches épaisses : oignons, choux,

concombres, carottes, pommes, pommes de terre, noix, chocolat et betteraves.

- **Tambour à râper** – Pour râper le parmesan et les pommes de terre pour préparer des boulettes de pomme de terre.

Remarque : En raison d'exigences différentes selon le marché, le nombre de tambours fournis peut varier.

- 2 Installez le tambour dans le corps de l'élément éminceur/râpeur à vitesse lente.
- 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 l'élément éminceur/râpeur à vitesse lente

- 1 Retirez le cache de la sortie lente : faites glisser le taquet ②, puis tirez ③.
- 2 Tout en retenant le taquet, introduisez l'élément éminceur/râpeur. Tournez-le dans les deux sens jusqu'à ce qu'il se bloque en place.
- 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 à vitesse 3 - 4 et appuyez doucement à l'aide du poussoir.
- Pour émincer un chou, coupez-le en quartiers et retirez le trognon. Placez dans le tube d'alimentation et maintenez droit grâce à une pression régulière sur le poussoir.

nettoyage

- 1 Démontez l'accessoire. Lavez tous les éléments dans une eau chaude et savonneuse, puis séchez. Ne nettoyez pas au lave-vaisselle.

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

Mit dem Gemüseschneider können Sie Karotten, Gurken, Kohl, Äpfel, Kartoffeln, Käse etc. schneiden oder schnitzeln.

- ① Stopfer
- ② Fülltrichter und Gehäuse
- ③ Positionsstift
- ④ Trommelverriegelung
- ⑤ Trommel

Vor dem Gebrauch

Alle Teile reinigen: siehe 'Reinigung'.

Sicherheitshinweise

- Die Finger nicht in den Fülltrichter stecken. Beiliegenden Stopfer verwenden.
- Vorsicht im Umgang mit den Trommeln. Sie sind sehr scharf!
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Geräteteilen und vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.

Zusammensetzen an/auf der Maschine

- 1 Trommel auswählen. Die meisten Trommeln haben eine Nummer auf der Rückseite. Sie eignen sich für die folgenden Anwendungen:
 - **Trommel Nr. 1** – Für feines Schnitzeln: Schokolade, Nüsse, Karotten, Käse, Pastinake und Nierenfett.
 - **Trommel Nr. 2** – Für grobes Schnitzeln: Schokolade, Nüsse, Karotten, Käse, Pastinake und Nierenfett.
 - **Trommel Nr. 3** – Für feines Schneiden: Zwiebeln, Kohl, Gurken, Karotten, Äpfel, Kartoffeln, Nüsse und Schokolade.
 - **Trommel Nr. 4** – Für grobes Schneiden: Zwiebeln, Kohl, Gurken,

Karotten, Äpfel, Kartoffeln, Nüsse, Schokolade und rote Beete.

- **Raspeltrommel** – Zum Reiben von Parmesan und Kartoffeln für Kartoffelknödel.

Hinweis: Die Anzahl der beiliegenden Trommeln kann aufgrund unterschiedlicher Markterfordernisse variieren.

- 2 Trommel in das Gehäuse des Gemüseschneiders einsetzen.
- 3 Trommelverriegelung gegen den Uhrzeigersinn in Position drehen, bis die Positionslinie sich direkt unter dem Punkt auf dem Gehäuse ① befindet. Einrasten lassen.

Bedienungsanleitung

- 1 Abdeckung vom langsamen Geschwindigkeitsausgang abnehmen: Hebel ② nach vorne schieben, dann ③ ziehen.
- 2 Hebel festhalten und Gemüseschneider einsetzen. In beide Richtungen drehen, bis er einrastet.
- 3 Auffangschüssel unter den Ausgang stellen.
- 4 Fülltrichter ganz füllen, damit bei der Anwendung die Lebensmittel nicht verrutschen. Auf Geschwindigkeitsstufe 3-4 stellen und vorsichtig mit dem Stopfer nach unten drücken.
- Beim Schneiden von Kohl im Gemüseschneider erst den Kohl in Streifen schneiden und den Strunk entfernen. In den Fülltrichter geben und stetigen Druck auf den Stopfer ausüben. Dabei Kohl aufrecht halten.

Reinigung

- 1 Zubehör auseinander nehmen. Alle Teile in heißem Seifenwasser waschen, dann abtrocknen. Nicht spülmaschinenfest.

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

Usare l'affetta/sminuzzatutto a bassa velocità per affettare e sminuzzare carote, cetrioli, cavolo, mele, patate, formaggio, ecc.

- ① Pressatore
- ② Tubo di riempimento e corpo
- ③ Perno di inserimento
- ④ Fermatamburo
- ⑤ Tamburi

prima dell'uso

Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'pulizia').

sicurezza

- Non mettere mai le dita nel tubo di riempimento. Usare l'apposito pressatore fornito.
- Maneggiare con cura i tamburi, che sono molto affilati.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Non toccare i componenti in movimento.
- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre qualunque componente e prima della pulizia.

come montare l'apparecchio

- 1 Selezionare un tamburo. Gran parte dei tamburi sono numerati sul lato posteriore e sono idonei per quanto segue:
 - **Tamburo n. 1** – per sminuzzare fine: cioccolato, frutta secca, carote, formaggio, pastinaca e sugna.
 - **Tamburo n. 2** – per sminuzzare grosso: cioccolato, frutta secca, carote, formaggio, pastinaca e sugna.
 - **Tamburo n. 3** – per affettare fine: cipolle, cavolo, cetrioli, carote, mele, patate, frutta secca e cioccolato.
 - **Tamburo n. 4** – per affettare grosso: cipolle, cavolo, cetrioli, carote, mele, patate, frutta secca,

cioccolato e barbabietola.

- **Tamburo per grattugiare** – per grattugiare il parmigiano e le patate, per preparare gli gnocchi alla tedesca.

NB: Il numero dei tamburi forniti può variare a seconda del paese di vendita.

- 2 Inserire il tamburo sul corpo dell'affetta/sminuzzatutto a bassa velocità.
- 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 l'affetta/sminuzzatutto a bassa velocità

- 1 Togliere il coperchio dall'uscita a bassa velocità: spostare il fermo ② e poi tirarlo ③.
 - 2 Tenere represso il fermo e inserire l'affetta/sminuzzatutto. Girarlo in entrambi i sensi fino a quando non si blocca in posizione.
 - 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 il pressatore.
- 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 sul pressatore.

pulizia

- 1 Smontare l'accessorio. Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata e poi asciugare. Non lavare in lavastoviglie.

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

Utilize o cortador-ralador de baixa velocidade para cortar e ralar alimentos tais como cenouras, pepinos, couve, maçãs, batatas e queijo.

- ① Empurrador de alimentos
- ② Tubo de alimentação e corpo do aparelho
- ③ Pino de posicionamento
- ④ Retentor de tambores
- ⑤ Tambores

antes de utilizar

Lave as peças, veja a secção "limpeza".

segurança

- Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação. Utilize o empurrador fornecido.
- Manuseie os tambores com cuidado pois são extremamente afiados.
- Mantenha as crianças afastadas da máquina.
- Não toque nas peças em movimento.
- Desligue a ficha da máquina da tomada antes de instalar ou retirar peças ou limpar.

montagem

- 1 Selecciona um tambor. A maior parte dos tambores estão numerados na parte posterior e podem ser utilizados da seguinte maneira:
 - **Tambor N° 1** - Para ralar finamente chocolate, frutos secos, cenoura, queijo, cherivia e gordura alimentar sólida
 - **Tambor N° 2** - Para ralar grosseiramente: chocolate, frutos secos, cenoura, queijo, cherivia e gordura alimentar sólida
 - **Tambor N° 3** - Para cortar finamente: cebola, couve, pepino, cenoura, maçã, batatas, frutos secos e chocolate.
 - **Tambor N° 4** - Para cortar

grosseiramente: cebola, couve, pepino, cenoura, maçã, batatas, frutos secos, chocolate e beterraba.

- **Tambor de raspar** - Para ralar queijo parmesão e batata para pastéis de batata à alemã.

Nota: Devido a diferentes requisitos nos vários mercados, o número de tambores fornecidos poderá variar.

- 2 Instale o tambor no corpo do cortador-picador de baixa velocidade.
- 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.

utilização do cortador-ralador de baixa velocidade

- 1 Retire a tampa da tomada de acessórios de baixa velocidade: faça deslizar o trinco ② e depois puxe ③.
- 2 Mantenha o trinco puxado para trás e introduza o cortador-ralador. Rode-o em ambos os sentidos até encaixar no lugar devido.
- 3 Coloque um recipiente de recolha abaixo da saída dos alimentos.
- 4 Encha o tubo de alimentação para impedir que os alimentos escorreguem para posições inclinadas durante o processamento. Ligue à velocidade 3 - 4 e empurre os alimentos cuidadosamente com o empurrador.
- Ao cortar couve, corte-a em fatias e retire-lhe o talo. Coloque-a no tubo de alimentação e mantenha os bocados na vertical, sujeitando-os firmemente com o empurrador.

limpeza

- 1 Desmonte o acessório. Lave todas as peças em água quente com detergente e seque-as em seguida. Não lave o acessório na máquina de lavar loiça.

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

Utilice el cortador-troceador de velocidad baja para cortar y trocear productos como zanahorias, pepinos, berza, manzanas, patatas y queso.

- ① Empujador de alimentos
- ② Tubo de introducción de alimentos y cuerpo
- ③ Clavija de colocación
- ④ Sujetador del tambor
- ⑤ Tambores

antes de usar

Limpie las piezas: ver 'limpieza'

seguridad

- Nunca introduzca los dedos en el tubo de introducción de alimentos. Utilice el empujador de alimentos suministrado.
- Manipule los tambores con cuidado, están muy afilados.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No toque las piezas móviles.
- Desenchufe antes de acoplar o de desmontar las piezas o de limpiar el aparato.

montaje

- 1 Elija un tambor. La mayoría de los tambores tienen un número en la parte trasera y se utilizan de la siguiente manera:
 - **Tambor N° 1** – Para trocear fino: chocolate, nueces, zanahorias, queso, chirivía y sebo.
 - **Tambor N° 2** – Para trocear grueso: chocolate, nueces, zanahorias, queso, chirivía y sebo
 - **Tambor N° 3** – Para cortar fino: cebollas, berza, pepinos, zanahorias, manzanas, patatas, nueces y chocolate.
 - **Tambor N° 4** – Para cortar grueso: cebollas, berza, pepinos, zanahorias, manzanas, patatas, nueces, chocolate y remolacha.
 - **Tambor rallador** – Para rallar

queso parmesano y patatas para las bolas de patatas a la alemana.

Nota: Debido a los requisitos de los diferentes mercados, puede variar el número de los tambores.

- 2 Encaje el tambor en el cuerpo del cortador-troceador de velocidad baja.
- 3 Cierre el sujetador del tambor en su sitio, girándolo en sentido antihorario hasta que la línea de colocación esté justo debajo del punto del cuerpo ①.

uso del cortador-troceador de baja velocidad

- 1 Retire la tapa de la salida de velocidad baja: deslice el enganche de cierre ②, a continuación tire ③.
- 2 Lleve el enganche de cierre hacia atrás e introduzca el cortador-troceador. Gírelo en ambos sentidos hasta que encaje en posición.
- 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.
- Cuando esté cortando berza, córtela en tacos y quite el troncho. Méntala en el tubo de introducción de alimentos y en posición vertical y ejerza una presión constante con el empujador.

limpieza

1. Desmonte el accesorio. Lave todas las piezas en agua caliente con jabón, a continuación séquelas. No lave ninguna pieza dentro del lavavajillas.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Brug det langsomme råkostapparat til at snitte og rive sådanne ting som f.eks. gulerødder, agurk, rød- og hvidkål, æbler, kartofler og ost.

- ① Nedstopper
- ② Tilførselsrør og hus
- ③ Holdestift
- ④ Tromleholder
- ⑤ Tromler

inden brug

Vask delene, se 'rengøring'.

sikkerhed

- Kom aldrig fingrene ned i tilførselsrøret. Brug den medfølgende nedstopper.
- Snitte/rivetromlerne skal behandles med forsigtighed - de er meget skarpe.
- Hold børn væk fra maskinen.
- Undgå at røre ved bevægelige dele.
- Tag maskinens stik ud, før dele sættes på eller tages af og inden rengøring.

samling

- 1 Vælg en tromle. De fleste tromler har et nummer på bagsiden og anvendes på følgende måde:
 - **Tromle nr. 1** – Til fin rivning: chokolade, nødder, gulerødder, ost o.lign.
 - **Tromle nr. 2** – Til grov rivning: chokolade, nødder, gulerødder, ost o.lign.
 - **Tromle nr. 3** – Til tynd snitning: løg, rød- og hvidkål, agurker, gulerødder, æbler, kartofler, nødder og chokolade.
 - **Tromle nr. 4** – Til tyk snitning: løg, rød- og hvidkål, agurker, gulerødder, æbler, kartofler, nødder, chokolade og rødbeder.
 - **Raspetromle** – Til at rive parmesanost og kartofler til tyske kartoffelboller.

Bemærk: På grund af forskellige markedskrav kan antallet af tromler variere.

- 2 Sæt tromlen ind i råkostapparatets hus.
- 3 Lås tromleholderen på plads ved at dreje venstre om, til stregen er direkte under prikken på huset ①.

sådan anvendes råkostapparatet

- 1 Fjern det langsomme udtagsdækslet, skub låsegrebet ② til side og træk ③.
 - 2 Hold låsegrebet tilbage og sæt råkostapparatet i. Drej det i begge retninger, til det er låst fast.
 - 3 Anbring en skål e.lign. 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.
- 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

- 1 Tag tilbehøret af. Vask alle dele i varmt sæbevand og tør. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.

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

Använd skär/strimlingstillbehöret för lågväxelsuttaget för att skära eller strimla t.ex. morötter, gurka, kål, äpple, potatis och ost.

- ① Stöt
- ② Matarrör och hus
- ③ Lokaliseringsstift
- ④ Trumhållare
- ⑤ Trummor

före användningen

Diska alla delar, se "rengöring".

säkerheten

- Sätt aldrig fingrarna i matarröret. Använd alltid den medföljande stöten.
- Hantera trummorna med försiktighet - de är ytterst vassa.
- Håll barn på avstånd från maskinen.
- Vidrör inte några rörliga delar.
- Dra ut kontakten innan du monterar eller monterar bort delar eller rengör maskinen.

montering

- 1 Välj en trumma. De flesta trummor är numrerade på baksidan och används på följande sätt:
- **Trumma nr 1** - Finstrimlar choklad, nötter, morötter, ost, palsternacka och njurtalg
- **Trumma nr 2** - Grovstrimlar choklad, nötter, morötter, ost, palsternacka och njurtalg
- **Trumma nr 3** - Skär i tunna skivor lök, kål, gurka, morötter, äpple, potatis, nötter och choklad.
- **Trumma nr 4** - Skär i tjocka skivor lök, kål, gurka, morötter, äpple, potatis, nötter, choklad och rödbetor.
- **Rivningstrumma** - River parmesanost och potatis för kroppkakor.

OBS: På grund av olika marknadsbehov kan antalet medföljande trummor variera.

- 2 Montera trumman i huset på skär/strimlingstillbehöret för lågväxelsuttaget.
- 3 Lås trumhållaren i läge genom att vrida moturs tills lokaliseringslinjen är direkt under punkten på huset ①.

hur du använder skär/strimlingstillbehöret för lågväxelsuttaget

- 1 Tag bort locket till lågväxelsuttaget genom att skjuta haken ② och sedan dra ③.
- 2 Håll tillbaka haken och sätt i skär/strimlingstillbehöret. Vrid det åt båda hållen för att låsa fast det.
- 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 in hastighet 3-4 och tryck försiktigt med stöten.
- Kål ska skäras i klyftor och kålstocken tas bort. Lägg kålen i matarröret och håll bitarna upprätt med stadigt tryck med stöten.

rengöring

- 1 Montera isär tillbehöret. Diska alla delarna i varmt vatten med diskmedel och torka. Diska inte i maskin.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Kjør råkostapparatet med lav hastighet når du snitter eller rasper gulrøtter, agurk, kål, epler, poteter eller ost.

- ① stapper
- ② påfyllingstrakt og trommelhus
- ③ styrepinne
- ④ Trommelholder
- ⑤ Tromler

før bruk

Vask delene, se under "rengjøring".

sikkerhetshensyn

- Ikke stikk fingrene ned i matetrakten. Bruk stapperen som følger med.
- Tromlene må håndteres med forsiktighet - de er meget skarpe!
- Barn må ikke komme i nærheten av maskinen.
- Ikke berør bevegelige deler.
- Ta støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av deler.

montering

- 1 Velg en trommel. De fleste tromlene har et nummer bak og brukes slik:
 - **Trommel nr. 1** – Til fin rasping: sjokolade, nøtter, gulrot, ost, pastinakk, nyrefett.
 - **Trommel nr. 2** – Til grov rasping: sjokolade, nøtter, gulrot, ost, pastinakk, nyrefett.
 - **Trommel nr. 3** – Til fin snitting: løk, kål, agurk, gulrot, epler, poteter, nøtter, sjokolade.
 - **Trommel nr. 4** – Til grov snitting: øk, kål, agurk, gulrot, epler, poteter, nøtter, sjokolade, rødbeter.
 - **Raspetrommel** – Til å rive parmesanost eller poteter for å lage tyske potetboller.

Merk:- Antall tromler som følger med kan avhenge av det enkelte marked.

- 2 Sett trommelen inn i trommelhuset på råkostapparatet, uttak for lav hastighet.
- 3 Lås trommelholderen på plass ved å dreie den i retning mot urviserne til merket er like under punktet på trommelhuset ①.

bruke råkostapparatet på lav hastighet

- 1 Ta av dekselet på uttaket for lav hastighet: Skyv låsemekanismen ② og trekk i den ③.
 - 2 Hold låsen trukket tilbake og sett på råkostapparatet. Drei det begge veier til det låser seg på plass.
 - 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.
- 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

- 1 Ta tilbehørsdelen fra hverandre. Vask alle delene i varmt såpevann og tørk dem godt. Det anbefales ikke å vaske råkostapparatet i oppvaskmaskinen.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

Eteen kiinnittyvää vihannesleikkuria A948 voidaan käyttää mm. porkkanoiden, kurkun, kaalin, omenoiden, perunoiden ja juuston viipalointiin ja raastamiseen.

- ① Syöttöpainin
- ② Syöttösuppilo ja runko
- ③ Sijoitustappi
- ④ Kiinnitysrenkas
- ⑤ Leikkuurummut

ennen käyttöä

Pese osat, katso kohta 'puhdistus'.

turvallisuus

- Älä koskaan työnnä sormiasi syöttösuppiloon. Käytä mukana toimitettua syöttöpaininta.
- Käsittele leikkuurumpuja varoen, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Älä päästä lapsia koneen lähetyville.
- Älä koske liikkuvia osia.
- Irrota koneen pistotulppa pistorasiasta ennen osien asentamista, irrottamista tai puhdistusta.

kokoaminen

- 1 Valitse leikkuurumpu. Melkein kaikki rummut on numeroitu ja numero on rummun takana. Rumpuja käytetään seuraavasti:
 - **Rumpu nro 1** - Hieno raaste: suklaa, pähkinät, porkkana, juusto, palsternakka
 - **Rumpu nro 2** - Karkea raaste: suklaa, pähkinät, porkkana, juusto, palsternakka
 - **Rumpu nro 3** - Ohuet viipaleet: sipuli, kaali, kurkku, porkkana, omenat, peruna, pähkinät ja suklaa
 - **Rumpu nro 4** - Paksut viipaleet: sipuli, kaali, kurkku, porkkana, omenat, peruna, pähkinät, suklaa ja punajuuri.
 - **Rouhintarumpu** - Parmesanjuuston ja perunoiden raastamiseen.

Huomaa: Koneen mukana toimitettujen rumpujen määrä saattaa vaihdella eri maissa.

- 2 Aseta rumpu eteen kiinnittyvän vihannesleikkurin runkoon.
- 3 Lukitse kiinnitysrenkas paikalleen kääntämällä sitä vastapäivään, kunnes oikean sijoituksen osoittava viiva on suoraan rungossa olevan pisteen alapuolella ①.

vihannesleikkurin käyttö

- 1 Irrota käyttöaukon suojalevy: työnnä lukitsinta ② ja vedä levy irti ③.
- 2 Vedä lukitsinta taaksepäin ja työnnä vihannesleikkuri paikalleen. Käännä leikkuria kumpaankin suuntaan, kunnes se lukkiutuu.
- 3 Aseta keräysastia ulostulosaukon alapuolelle.
- 4 Täytä syöttösuppilo niin, että ainekset eivät pääse luiskahtamaan sivusuunnassa. Kytke nopeudelle 3-4 ja työnnä kevyesti alaspäin syöttöpainimella.
- Kaalia suikalottaessa kaali leikataan lohkoiksi ja kanta irrotetaan. Palat asetetaan pystysuunnassa syöttösuppiloon ja niitä painetaan tasaisesti syöttöpainimella.

puhdistus

- 1 Pura lisälaitte osiin. Pese kaikki osat kuumassa astianpesuaineliuoksessa ja kuivaa sitten. Ei saa pestä astianpesukoneessa.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Havuç, salatalık, lahana, elma, patates ve peynir gibi yiyecekleri dilimlemek ve rendelemek için yavaş dilimleyici/rendeleyiciyi kullanınız.

- ① İtici
- ② Besleme borusu ve gövde
- ③ Yerleştirme mili
- ④ Sıkıştırma halkası
- ⑤ Dilimleme/Rendeleme donatıları

ilk kullanımdan önce

Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.

güvenlik önlemleri

- Parmaklarınızı hiçbir biçimde besleme borusuna sokmayınız. Yiyecek itmek için iticiyi kullanınız.
- Dilimleme/Rendeleme donatılarını kullanılırken çok dikkatli olunuz. Çünkü, donatılar çok keskindir.
- Çocukları aygıttan uzak tutunuz.
- Aygıtın hareketli parçalarına dokunmayınız.
- Aygıtın ek parçalarını takmadan ya da çıkarmadan ve temizlemeden önce ya da kullandıktan sonra aygıtın fişini prizden çekiniz.

parçaların takılması

- 1 İsteddiğiniz dilimleme/rendeleme donatısını seçiniz. Donatıların çoğu numaralandırılmıştır ve arkalarında donatı numarası vardır:
- **1. numaralı Donatı** – çikolata, kuru yemiş, havuç, peynir ve yaban havucu ve katı iç yağ gibi yiyecekleri ince rendelemek için kullanılır.
- **2. numaralı Donatı** - çikolata, kuru yemiş, havuç, peynir ve yaban havucu ve katı iç yağ gibi yiyecekleri kalın rendelemek için kullanılır.
- **3. numaralı Donatı** – soğan, lahana, salatalık, havuç, elma,

patates, kuru yemiş ve çikolata gibi yiyecekleri ince dilimlemek için kullanılır.

- **4. numaralı Donatı** - soğan, lahana, salatalık, havuç, elma, patates, kuru yemiş, çikolata ve kırmızı pancar gibi yiyecekleri kalın dilimlemek için kullanılır.
- **İnce rendeleme donatısı** – Alman tarzı patates hamuru yapmak için parmezan peyniri ve patatesi ince rendelemek amacıyla kullanılır.

NOT: Çeşitli ülkelerdeki yiyecek türlerine göre sağlanan donatılar değişir.

- 2 Yavaş dilimleyici/rendeleyicinin gövdesine istediğiniz donatıyı takınız.
- 3 Resimde gösterildiği gibi donatı sıkıştırma halkasını sola doğru çevirerek yerleştirme miline konumlayarak gövdeye ① sıkıştırınız.

yavaş dilimleyici/rendeleyicinin kullanımı

- 1 Tutma milini ② sürerek yavaş hız kapağını ③ çekerek çıkarınız.
- 2 Tutma milini tutarak dilimleyici/rendeleyiciyi takınız. Tamamen yerine oturduğundan emin olmak için sağa ve sola çevirerek kontrol ediniz.
- 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.
- Lahana gibi yiyecekleri dilimlemek için saplarını kesin ve küçük parçalara ayırınız. Daha sonra yiyeceği besleme borusuna atınız ve yavaşça itici ile itiniz.

temizlik

- 1 Aygıtın parçalarını sökünüz.
Parçaları sıcak sabunlu suda yıkayıp arkasından durulayınız. Bu aygıtın parçalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Nízkorychlostní krouhač a struhadlo používejte ke krouhání a strouhání takových potravin, jako je mrkev, okurka, zelí, jablko, rajče a sýr.

- ① Přítlačný hranol
- ② Přívodní trubice a těleso
- ③ Instalační kolík
- ④ Upevňovač bubnů
- ⑤ Bubny

před prvním použitím

Omyjte jednotlivé díly L viz "čištění".

bezpečnost

- Nikdy nevkládejte prsty do přívodní trubice. K posouvání potravin používejte přítlačný hranol.
- S bubny manipulujte opatrně, protože jsou velmi ostré.
- Dětem znemožněte přístup k spotřebiči.
- Nedotýkejte se pohybujících se částí.
- Před montáží a demontáží dílů a před čištěním spotřebič odpojte od elektrického napájení.

montáž

- 1 Vyberte si vhodný válec. Všechny válce jsou vzadu očíslovány a používají se takto:
 - **Válec č. 1** – k jemnému strouhání čokolády, ořechů, mrkve, sýru, pastináku a loje.
 - **Válec č. 2** – k hrubému strouhání čokolády, ořechů, mrkve, sýru, pastináku a loje.
 - **Válec č. 3** – k jemnému krouhání cibule, zelí, okurky, mrkve, jablka, rajčat, ořechů a čokolády.
 - **Válec č. 4** – k hrubšímu krouhání cibule, zelí, okurky, mrkve, jablka, rajčat, ořechů, čokolády. a červené řepy.
 - **Rašplovací válec** – ke strouhání parmazánu a rajčat k přípravě gurmánských rajčatových noků.

Poznámka: Z důvodu různých požadavků trhu se může číslování jednotlivých válců lišit.

- 2 Nainstalujte válec do tělesa nízkorychlostního krouhače a struhadla.
- 3 Nasadte upevňovač bubnů a otáčejte jím proti směru pohybu hodinových ručiček, dokud se polohová ryska nedostane přímo pod značku (bod) na tělese – viz ①.

použití nízkorychlostního krouhače a struhadla

- 1 Odstraňte kryt nízkorychlostního výstupu: odsuňte západku ② a odtlačte krycí destičku ③.
- 2 Západku přidržte odsunutou a vložte těleso krouhače a struhadla. Pootáčejte jím na obě strany, dokud nedosedne.
- 3 Pod výstup umístěte sběrnou nádobku.
- 4 Do přívodní trubice vložte tolik potravin, aby během krouhání či strouhání nevyklouzávaly po stranách ven. Zapněte spotřebič při rychlosti nastavené na hodnotu 3 až 4 a přítlačným hranolem jemně posouvejte potraviny dovnitř.
 - Zelí před krouháním nejdříve nakrájejte na špalíčky a odstraňte košťál. Špalíček potom svisle umístěte do přívodní trubice a rovnoměrně jej posouvejte dovnitř přítlačným hranolem.

čištění

- 1 Odmontujte nástavec. Omyjte všechny díly teplou mýdlovou vodou a potom je osušte. K mytí nepoužívejte myčku nádobí.

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

Az alacsony sebességű szeletelő/reszelő többek között répa, uborka, káposzta, alma, burgonya és sajt feldolgozására alkalmas.

- ① tömörűd
- ② adagoló tölcsér és géptest
- ③ csatlakozó csomagtű
- ④ reszelő dob rögzítő gyűrű
- ⑤ reszelő dobok

az első használat előtt
Mossa el az alkatrészeket (l. a készülék tisztítása).

biztonsági előírások

- Soha ne nyúljon kézzel az adagoló tölcsérbe. Mindig a tömörűddel nyomja le az ételt a tölcséren.
- A reszelő dobok rendkívül élesek, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
- Kisgyermeknek közelében ne használja a készüléket.
- Soha ne érjen a készülék mozgó alkatrészeihez.
- A készülék szét- és összeszerelése, valamint tisztítása előtt a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.

összeszerelése

- 1 Válassza ki a kívánt reszelő dobot. A dob típusát általában a dob hátán levő szám jelzi.
 - 1. sz. dob – finom reszeléshez. Használható pl. csokoládé, diófélék, répa, sajt, paszternák reszeléséhez.
 - 2. sz. dob – durva reszeléshez. Használható pl. csokoládé, diófélék, répa, sajt, paszternák reszeléséhez.
 - 3. sz. dob – vékony szeleteléshez. Használható pl. hagyma, káposzta, uborka, répa, alma, burgonya, diófélék és csokoládé szeleteléséhez.
 - 4. sz. dob – vastag szeleteléshez. Használható pl. hagyma, káposzta, uborka, répa, alma, burgonya, diófélék és csokoládé

szeleteléséhez.

- Reszelő dob – parmezán sajt, illetve burgonya reszeléséhez (pl. krumplisztáthoz).

Megjegyzés: az eltérő piaci igényeknek megfelelően nem minden reszelő dob alaptartozék.

- 2 A reszelő dobot illessze a géptestbe úgy, hogy a dob tengelye a csatlakozó csomagtű felé nézzen.
- 3 Helyezze fel a reszelő dob 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 szeletelő/reszelő használata

- 1 Vegye le a robotgép alacsony sebességű meghajtójának fedelét: tolja el a rögzítő gombot ②, és húzza ki a fedelet ③.
- 2 Tolja el a rögzítő gombot, és a szeletelő/reszelő csatlakozó csomagtűt illessze a robotgép nyílásába. Forgassa jobbra-balra addig, amíg a készülék megfelelően illeszkedik, majd engedje vissza a rögzítő gombot.
- 3 Helyezzen egy edényt a szeletelő/reszelő kiömlő nyílása alá.
- 4 Az adagoló tölcsért színültig töltsen meg, mert ezzel megakadályozza, hogy az étel a reszelő dob és a géptest közé csússzon. Kapcsolja a robotgépet 3-4-es sebességfokozatra, és a tömörűddel nyomja az ételt a reszelő dobra.
 - Ha káposztát szeletel, előzőleg vágja ék alakú darabokra, és távolítsa el a torzsáját. Helyezze a darabokat az adagoló tölcsérbe, és a tömörűddel folyamatosan nyomja a dobra.

a készülék tisztítása

- 1 Szerelje le a készüléket a robotgépről. Az alkatrészeket meleg, mosogatószeres vízben mossa el, majd alaposan törölgesse el. Az alkatrészeket ne tisztítsa mosogatógépben.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Niskoobrotowa krajarka w plasterki/w zapalki służy do krajania i siekania surowców takich, jak marchew, ogórki, kapusta, jabłka, ziemniaki i ser.

- ① Popychacz
- ② Rura podająca i korpus
- ③ Kołek ustalający
- ④ Obsada sitka
- ⑤ Sitka

przed użyciem

Umyj części; patrz punkt "Czyszczenie".

dla własnego bezpieczeństwa

- Nigdy nie wkładaj palców do rury podającej. Używaj przewidzianego w tym celu popychacza.
- Obchodź się z sitkami ostrożnie, gdyż są one nadzwyczaj ostre.
- Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Nie dotykaj ruchomych części.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed zakładaniem lub zdejmowaniem części i przed czyszczeniem.

montaż

- 1 Wybierz sitko. Większość sitek ma z tyłu wybity numer; służą one do następujących celów:
 - **Sitko Nr 1** - do siekania drobnego - czekolady, orzechów, marchwi, sera, pietruszki i łąju.
 - **Sitko Nr 2** - do siekania zgrubnego - czekolady, orzechów, marchwi, sera, pietruszki i łąju.
 - **Sitko Nr 3** - do cienkich plasterków - cebuli, kapusty, ogórków, marchwi, jabłek, ziemniaków, orzechów i czekolady.
 - **Sitko Nr 4** - do grubych plasterków - cebuli, kapusty, ogórków, marchwi, jabłek, ziemniaków,

orzechów, czekolady i buraków.

- **Tarka** - do tarcia parmezanu i ziemniaków na placki ziemniaczane.

Uwaga: Ze względu na różne wymagania rynkowe liczby sitek przewidzianych w zestawach mogą się różnić.

- 2 Załóż sitko w korpusie krajarki.
- 3 Zablokuj obsadę sitka obracając ją w lewo, aż kreska ustalająca znajdzie się bezpośrednio pod kropką na korpusie ①.

jak używać niskoobrotowej krajarki

- 1 Zdejmij pokrywę końcówki niskoobrotowej; przesunź zatrzask ② i następnie pociągnij ③.
- 2 Trzymaj zatrzask odciągnięty i nasuń krajarkę. Obracaj nią lekko w lewo i w prawo, aż zaskoczy na miejsce.
- 3 Postaw naczynie pod wylotem krajarki.
- 4 Napełnij rurę podającą, aby surowiec nie przesuwiał się na boki podczas obróbki. Przełącz na prędkość 3-4 i lekko spychaj w dół popychaczem.
- Siekając kapustę pokraj ją w kliny i usuń głąb. Włóż do rury podającej i trzymaj klin prosto, równomiernie naciskając popychacz.

czyszczenie

- 1 Rozbierz przystawkę. Umyj wszystkie części w gorącej wodzie mydlanej i następnie osusz. Nie myj w zmywarce do naczyń.

См. иллюстрации на передней странице

Используйте низкоскоростную ломтерезку-терку для нарезки на мелкие дольки/шинкования/измельчения на терке таких продуктов, как морковь, огурцы, капуста, яблоки, картофель и сыр.

- ① Толкатель
- ② Загрузочная воронка
- ③ Установочный палец
- ④ Стопорное кольцо для цилиндрической насадки
- ⑤ Цилиндрические насадки

Перед использованием

Вымойте все части ломтерезки-терки, см. раздел «Очистка».

Меры безопасности

- Не проталкивайте продукты в загрузочную воронку пальцами. Пользуйтесь толкателем.
- Соблюдайте осторожность при установке и снятии цилиндрических насадок, их режущие поверхности очень острые.
- Не разрешайте детям подходить к прибору.
- Не касайтесь движущихся частей.
- Перед сборкой, разборкой и чисткой прибора выньте вилку из розетки.

Сборка

- 1 Выберите нужную цилиндрическую насадку. Почти каждая насадка имеет свой номер, используйте насадки для следующих целей:
 - **Цилиндрическая насадка №1** - Для тонкого измельчения шоколада, орехов, моркови, сыра, пастернака и жира.
 - **Цилиндрическая насадка №2** - Для грубого измельчения шоколада, орехов, моркови, сыра, пастернака и жира.

- **Цилиндрическая насадка №3** – Для тонкой нарезки репчатого лука, огурцов, капусты, моркови, яблок, картофеля, орехов и шоколада.
- **Цилиндрическая насадка №4** – Для крупной нарезки репчатого лука, огурцов, капусты, моркови, яблок, картофеля, орехов, и шоколада и свеклы.
- **Терка** - Для измельчения пармезана и картофеля для приготовления картофельных клецок.

Примечание: Из-за несовпадения требований в разных странах число поставляемых цилиндрических насадок может меняться.

- 2 Установите цилиндрическую насадку в корпус низкоскоростной ломтерезки-терки.
- 3 Установите стопорное кольцо для фиксации насадки, поворачивая его против часовой стрелки, пока линия на кольце не окажется прямо под точкой ① на корпусе.

Эксплуатация ломтерезки-терки

- 1 Снимите крышку с установочного отверстия: сместите вбок фиксатор ② и потяните на себя крышку ③.
- 2 При смещенном фиксаторе вставьте в установочное отверстие ломтерезки-терки. Слегка поворачивая ломтерезку-терку в противоположных направлениях, добейтесь ее фиксации.
- 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.

- Капусту перед измельчением порежьте на клинообразные дольки и удалите кочерыжку. Поместите дольки в загрузочную воронку в вертикальном положении и сильнее надавливайте на толкатель во время переработки.

Очистка

- 1 Снимите насадку. Промойте все части горячей мыльной водой, затем вытрите их насухо. Не мойте части в посудомоечной машине.

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

Χρησιμοποιήστε το ωΚόφτης για φέτες/λωρίδες χαμηλής ταχύτητας για να κόψετε σε φέτες/λωρίδες ή να τεμαχίσετε τροφές όπως καρότα, αγγούρια, λάχανο, μήλα, πατάτες ή τυρί.

- ① Ωστήρας
- ② Σωλήνας τροφοδοσίας και σώμα
- ③ Αξονίσκος ασφαλείας
- ④ Αντιστήριγμα Κυλίνδρου
- ⑤ Κύλινδρος

πριν από τη χρήση

Πλύνετε τα μέρη, βλέπε ενότητα: "καθαρισμός".

ασφάλεια

- Ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε τον παρεχόμενο ωστήρα.
- Να χειρίζεστε τους κυλίνδρους με προσοχή, είναι εξαιρετικά αιχμηροί.
- Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το μηχάνημα.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ρεύμα τόσο πριν την προσαρμογή ή αφαίρεση κάποιου εξαρτήματος, όσο και πριν τον καθαρισμό της.

για να συναρμολογήσετε

- 1 Επιλέξτε έναν κύλινδρο. Οι περισσότεροι κύλινδροι είναι αριθμημένοι στο πίσω μέρος τους και χρησιμοποιούνται ως εξής:
 - **Κύλινδρος Νο 1** - Για λεπτό τεμαχισμό: - σοκολάτα, ξηροί καρποί, καρότα, τυρί, δαυκί και μπόλια
 - **Κύλινδρος Νο 2** - Για τεμαχισμό σε χοντρά κομμάτια: - σοκολάτα, ξηροί καρποί, καρότα, τυρί, δαυκί και μπόλια
 - **Κύλινδρος Νο 3** - Για κόψιμο σε λεπτές φέτες: - κρεμμύδια, λάχανα,

αγγούρια, καρότα, μήλα, πατάτες, ξηροί καρποί και σοκολάτα.

- **Κύλινδρος Νο 3** - Για κόψιμο σε χοντρές φέτες: - κρεμμύδια, λάχανα, αγγούρια, καρότα, μήλα, πατάτες, ξηροί καρποί σοκολάτα και παντζάρια.
- **Οδοντωτός Κύλινδρος** - Για τρίψιμο τυριού παρμεζάνας και πατάτας για Γερμανικά ντάμπλινς πατάτας (δφνπιμιζητ).

Σημείωση:- Λόγω των διαφορετικών απαιτήσεων για κάθε αγορά ο αριθμός των παρεχόμενων κυλίνδρων μπορεί να διαφέρει.

- 2 Ταιριάξτε τον κύλινδρο στο σώμα του Κόφτης για φέτες/λωρίδες χαμηλής ταχύτητας.
- 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 ❶.

για να χρησιμοποιήσετε το Κόφτης για φέτες/λωρίδες

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα του στομίου εξαγωγής χαμηλής ταχύτητας: σύρετε το άγκιστρο ❷ και στη συνέχεια τραβήξτε το ❸.
- 2 Κρατήστε το άγκιστρο πίσω και εισαγάγετε το Κόφτης για φέτες/λωρίδες. Στρέψτε το και προς τις δύο κατευθύνσεις μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του.
- 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.
- 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

- 1 Αποσυναρμολογήστε το προσάρτημα. Πλύνετε όλα τα μέρη σε καυτό νερό με σαπούνι, έπειτα στεγνώστε. Μην τα πλένετε σε πλυντήριο πιάτων.

- ٢ تثبت الاسطوانة في جهاز الشرائح/التقطيع المنخفض السرعة.
- ٣ تقفل حاجزة الاسطوانة في موضعها بالبرم بعكس اتجاه حركة الساعة حتى يصبح خط التوجيه مباشرة تحت النقطة الموجودة على الجسم ①.

تستعمل السرعة المنخفضة لجهاز عمل الشرائح/التقطيع لعمل شرائح وتقطيع مواد مثل الجزر، الخيار، الملفوف، التفاح، البطاطس والجبن.

- ① دافعة
- ② انبوبة التلقيح والجسم
- ③ مسمار التوجيه
- ④ حاجزة الاسطوانة
- ⑤ الاسطوانات

لاستعمال جهاز الشرائح/التقطيع المنخفض السرعة

- ١ يزال غطاء منفذ السرعة المنخفضة: تزلق الماسكة ②، ثم تسحب ③.
- ٢ تثبت الماسكة للخلف ويدخل جهاز الشرائح/التقطيع. يبرم بكلي الاتجاهين حتى يقفل في محله.
- ٣ يوضع وعاء تجميع تحت المنفذ.
- ٤ تملأ انبوبة التلقيح لمنع انزلاق الطعام على الجوانب اثناء المعالجة. شغل على السرعة ٣-٤ وادفع برفق للأسفل بالدافعة.
- عند تقطيع الملفوف، يقطع الى قطع مناسبة ويزال الساق. توضع في انبوبة التلقيح ويحافظ عليها قائمة مع ضغط متواصل على الدافعة.

قبل الاستعمال

تغسل الاجزاء، انظر "التنظيف".

السلامة

- ابدأ لا تضع اصابعك في انبوبة التلقيح.
- تستعمل الدافعة المزودة.
- تعامل الاسطوانات بكل عناية، فهي حادة جداً.
- ابعد الاطفال عن الجهاز.
- لا تلمس الاجزاء المتحركة.
- افصل الجهاز من الكهرباء قبل التركيب او ازالة الاجزاء او التنظيف.

التنظيف

- ١ تفكك القطعة الملحقة. تغسل جميع الاجزاء بمحلول ماء وصابون ساخن، ثم تجفف. لا تغسل في غسالة صحون.

التركيب

- ١ تنتقى اسطوانة. ان معظم الاسطوانات مرقمة عند الجانب التحتي وهي تستعمل كما يلي:
- **الاسطوانة رقم ١-** للتقطيع الناعم :- الشوكولاتة، الجوز، الجزر، الجبن، الجزر الابيض والشحم.
- **الاسطوانة رقم ٢-** للتقطيع الخشن :- الشوكولاتة، الجوز، الجزر، الجبن، الجزر الابيض والشحم.
- **الاسطوانة رقم ٣-** للشرائح الرقيقة :- البصل، الملفوف، الخيار، الجزر، التفاح، البطاطس، الجوز والشوكولاتة.
- **الاسطوانة رقم ٤-** للشرائح السمكية :- البصل، الملفوف، الخيار، الجزر، التفاح، البطاطس، الجوز، الشوكولاتة وجذور الشمندر.
- **اسطوانة البرش-** لبرش جبن بارما والبطاطس لعمل زلابية البطاطس الالمانية.

ملاحظة:- بسبب متطلبات الاسواق المختلفة فقد تختلف ارقام الاسطوانات المزودة.



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

83330/8