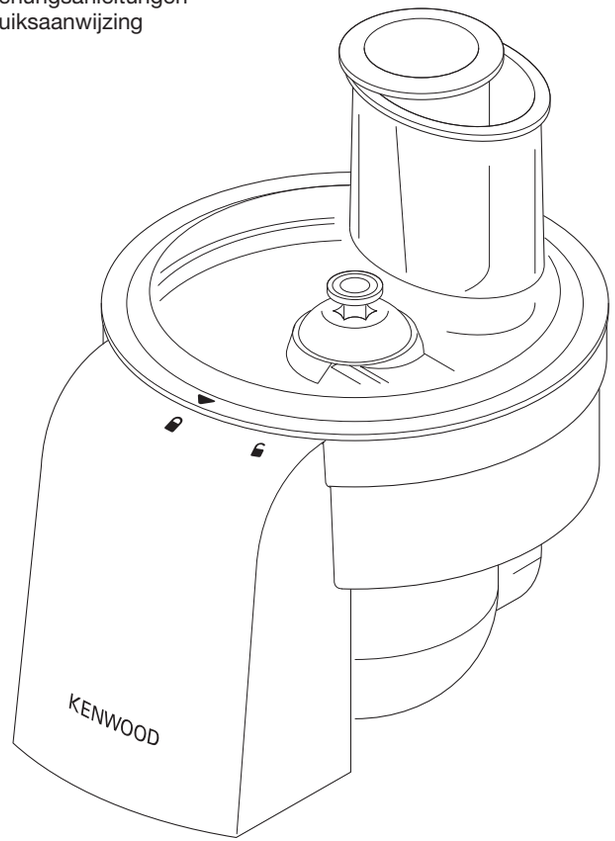
KENWOOD

KAX400PL

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

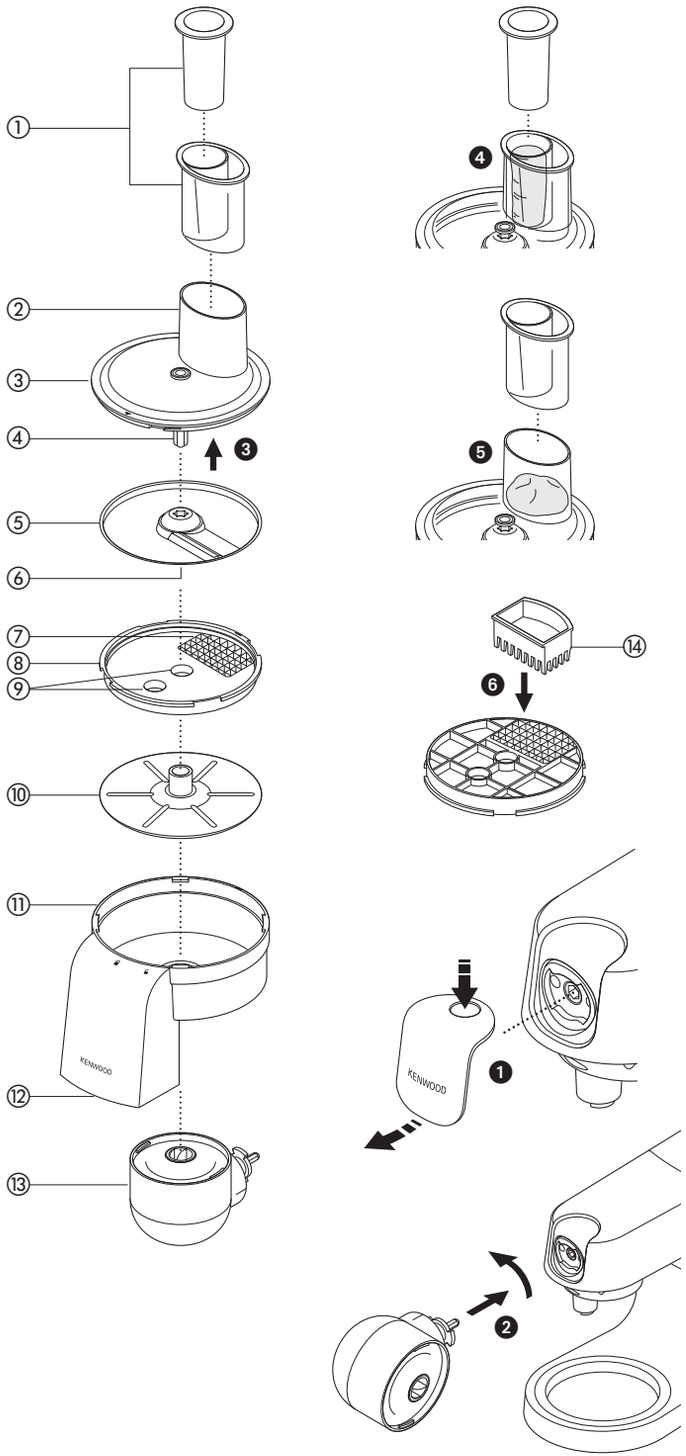


English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 14
Deutsch	15 - 18
Italiano	19 - 23
Português	24 - 28
Español	29 - 33
Dansk	34 - 37
Svenska	38 - 41
Norsk	42 - 45
Suomi	46 - 49
Türkçe	50 - 53
Česky	54 - 57
Magyar	58 - 62
Polski	63 - 67
Русский	68 - 72
Ελληνικά	73 - 77
Slovenčina	78 - 82
Українська	83 - 87
عربي	٨٨ – ٩١

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

KENWOOD
CREATE MORE

124201/1



English

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- The slicing and dicing discs are sharp, handle with care when fitting, removing and cleaning.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pushers supplied with the attachment.
- Never remove the lid from the attachment until the slicing disc has completely stopped.
- Do not use excessive force to push food down the feed tube – you could damage the attachment.
- Never use a damaged attachment. Get it checked or repaired: see ‘service and customer care’.
- Do not touch moving parts.
- Unplug the appliance before fitting or removing parts or cleaning.
- Misuse of your attachment can result in injury.

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

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- يحذر ترك الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- أقراص التقطيع وتحضير المكعبات حادة جداً، لذلك توخي الحذر عند التعامل معها أثناء التركيب والفك والتنظيف.
- يحذر استخدام الأصابع لدفع الطعام خلال أنبوب إدخال المكونات. استخدمي فقط عصا دفع المكونات المزودة مع الملحق.
- يحذر إزالة الغطاء العلوي عن الملحق قبل توقف الشفرات أو أسطح التقطيع تماماً عن الحركة.
- لا تستخدمي قوة مفرطة لدفع الطعام داخل أنبوب إدخال المكونات - فقد تتسببي في تلف الملحق.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- لا تلمسي الأجزاء المتحركة.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب وفك الأجزاء وقبل التنظيف.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحق إلى حدوث إصابات.

راجعي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

designed & engineered by KENWOOD in the UK

made in China

См. иллюстрации в начале инструкции

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Диски очень острые — будьте осторожны при сборке и разборке.
- Не проталкивайте продукты пальцами по трубке. Используйте только толкатель, который входит в комплект поставки.
- Не снимайте крышку с насадки, режущий диск не остановится полностью.
- Не прилагайте излишних усилий для продвижения продуктов толкателем по подающей трубке – есть риск повреждения насадки.
- Не пользуйтесь неисправной насадкой. Проверьте и отремонтируйте ее: см. раздел «Ремонт и обслуживание».
- Не прикасайтесь к движущимся деталям.
- Перед установкой или снятием деталей, или перед чисткой обязательно отключайте прибор от сети.
- 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 KAX400PL снабжена резьбовой системой крепления TWIST CONNECT и предназначена для непосредственной установки на новейшие модели машин Kenwood Chef (серии KVC и KVL).

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

Если ваша кухонная машина снабжена балочной системой BAR, для работы вам потребуется адаптер. Справочный код адаптера: KAT001ME. Дополнительную информацию о заказе адаптера можно найти на сайте *www.kenwoodworld.com/twist*.

Насадка для нарезки кубиками используется для таких продуктов, как морковь, брюква, свекла, яблоки и ветчина.

перед первым использованием

- Вымойте все части: см. раздел «уход и чистка».

Основные компоненты

① толкатели: большой и малый
② подающая трубка
③ крышка
④ вал
⑤ диск для нарезки ломтиками
⑥ ручка
⑦ сетка для кубиков
⑧ диск для кубиков
⑨ отверстия для пальцев
⑩ передаточный диск
⑪ корпус
⑫ отверстие для продуктов
⑬ передаточный узел
⑭ инструмент для очистки

Использование насадки для нарезки кубиками

1 Снимите крышку с низкоскоростного отверстия, нажав на нее и подняв в верх ❶.
2 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца ❷.
3 Вставьте передаточный диск в корпус ребристой частью вверх.
4 Возьмите диск для кубиков, используя специальное отверстие, и установите на передаточный диск. (Сетка для кубиков должна находится на другой стороне отверстия для продуктов так, чтобы метка на диске для кубиков ▬ совпадала с меткой на корпусе ▬).
5 Возьмите диск для нарезки ломтиками за неострый выступ и наденьте на вал ❸.
6 Наденьте крышку на корпус, выровняйте символ ▼ на крыше с символом 🔓 на корпусе, затем поверните в сторону символа 🔒, чтобы заблокировать на месте.
7 Включите прибор в сеть и поместите чашу под отверстия для выхода продуктов.

8 Выберите, какую подающую трубку вы хотите использовать. Толкатель имеет внутри подающую трубку меньшего диаметра для переработки ингредиентов по-одному или тонких игредиентов.
Чтобы воспользоваться меньшей подающей трубкой - сначала вставьте большой толкатель в обычную подающую трубку ❹.
Чтобы воспользоваться большой подающей трубкой - соедините два толкателя ❺.
9 Положите ингредиенты в подающую трубку (см. таблицу допустимых продуктов и способов их приготовления).
10 Включите устройство и одновременно начните равномерно проталкивать ингредиенты толкателем – не вставляйте пальцы в подающую трубку.
Выбирайте скорость от 4 до макс.
11 Выключайте прибор и отключайте его от сети.

таблица с рекомендациями по использованию устройства

Продукт	Подготовка	Полезные советы
Брюква, картофель и репа	Очистите от кожуры и нарежьте так, чтобы кусочки проходили в подающую трубку.	Обрабатывать сырыми.
Морковь	Очистите от кожуры.	Для достижения лучшего результата обрабатывайте по одному овощу через малую трубку. Обрабатывать сырыми.
Свекла	Очистите от кожуры.	Положите в подающую трубку. Обрабатывать сырой или готовой.
Баклажан	Порежьте вдоль пополам и, при необходимости, разрежьте, чтобы овощи проходили через подающую трубку.	Обрабатывайте по половине за один раз.
Перец	Разрежьте пополам и очистите от семян.	Вставьте кусочки вертикально в подающую трубку.
Огурцы и кабачки	Для достижения лучшего результата очистите от кожуры.	
Лук	Почистите и разрежьте пополам (так, чтобы проходил в подающую трубку).	В итоге получаются скорее крупные кусочки, чем кубики.
Сельдерей	Порежьте одинаковыми палочками.	Положите в подающую трубку.
Твердые фрукты — яблоко, груша	При необходимости, очистите от кожуры. Разрежьте пополам, удалите сердцевину и семена.	
Твердые сыры — швейцарский грюйер	Порежьте так, чтобы он входил в подающую трубку.	Обрабатывать сразу из холодильника.
Яйца вкрутую	Сварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы.	Положите в подающую трубку. В итоге получаются скорее крупные кусочки, чем кубики.
Ветчина	Удалите косточки. Разрежьте на блоки.	Используйте блоки, а не тонкие ломтики. Обрабатывать сразу из холодильника.
Консервированные огурцы	Сцедите рассол.	Проталкивайте по малой трубке.

советы

- Для достижения лучших результатов используйте сырые свежие фрукты и овощи.
- Перед переработкой вареных овощей рекомендуется положить их на ночь в холодильник.
- Нарезайте продукты не мельче, чем требуется для того, чтобы они прошли сквозь подающую трубку. Широкая подающая трубка должна быть целиком заполнена. Это позволите предотвратить сбивание продуктов в одну сторону и даст наилучший результат. Также можно использовать малую подающую трубку.
- Всегда извлекайте семена, кости и т.д. из продуктов перед обработкой.

Внимание:

- Поскольку все продукты имеют разный размер и форму, некоторые кубики могут иметь неровную форму — это нормально.
- Некоторые продукты, например колбаски и сыр фета не рекомендуется нарезать с этой насадкой.

чистка

- Перед тем, как снимать насадку с блока электродвигателя, выключите прибор и отключите его от сети.
- Перед началом чистки полностью разберите насадку.
- Для удобства чистки всегда промывайте детали сразу после использования.
- Обращайтесь осторожно с дисками – они очень острые.
- Используйте чистящий инструмент для удаления остатков пищи, которые могут забить стеку для кубиков. Вытолкните пищу из-под сетки для кубиков 6.
- Не погружайте передаточный механизм в воду и не мочите его. Рекомендуется промыть все части в теплой мыльной воде, а затем тщательно просушить. Будьте осторожны, т.к. диски очень острые. Также их можно мыть на верхней полке посудомоечной машины.

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.