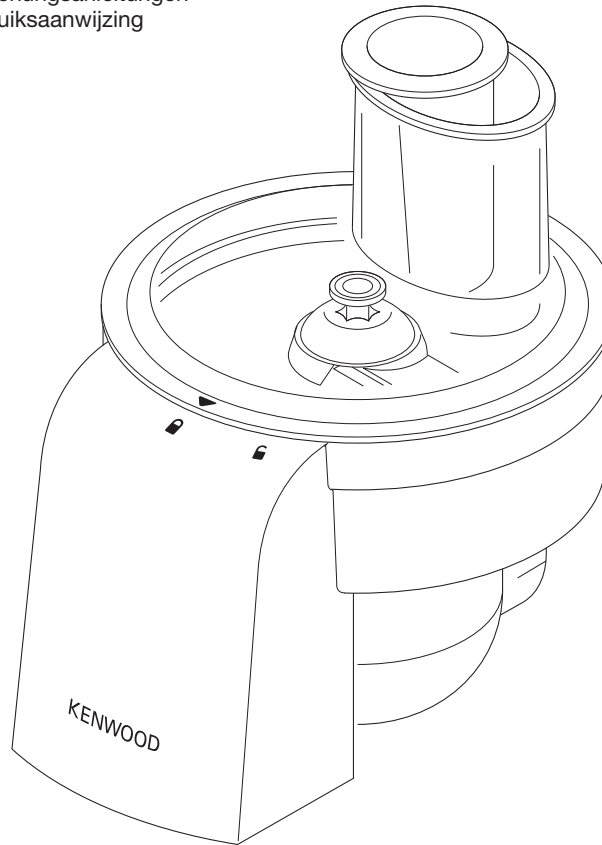


# KENWOOD

## 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

٩١ - ٨٨



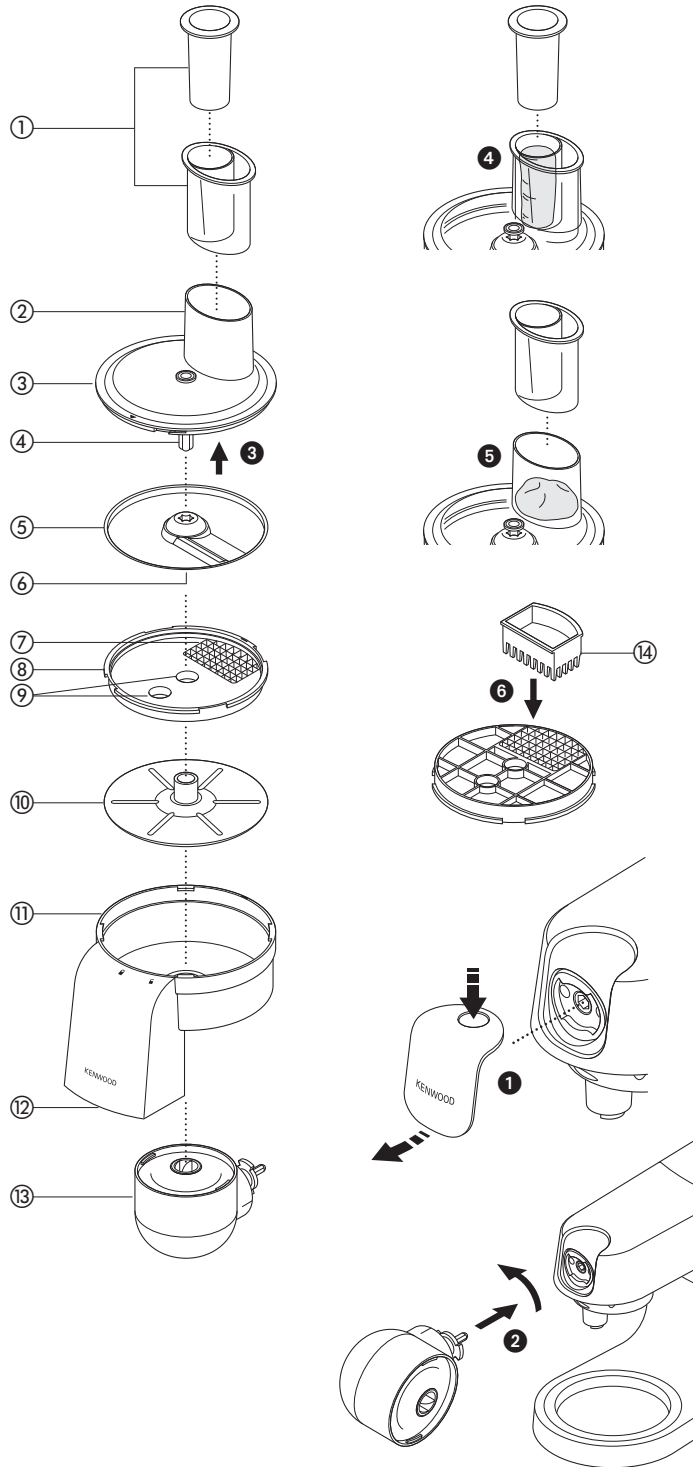
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

124201/1





## 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.


## السلامة


- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي 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 تستخدم 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 الكهربائي قبل تركيب وفك الأجزاء وقبل التنظيف.
- قد يؤدي سوء استخدام الملحق إلى حدوث إصابات.

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

- 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 KAX400PL 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).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Use the dicing attachment to cut a variety of foods such as carrot, swede, beetroot, apples and ham into cubes.






#### before using for the first time

- Wash the parts: see 'Cleaning'.

## key

- ① pushers: large and small
- ② feed tube
- ③ lid
- ④ shaft
- ⑤ slicing disc
- ⑥ finger grip
- ⑦ dicing grid
- ⑧ dicing disc
- ⑨ finger holes
- ⑩ slinger disc
- ⑪ body
- ⑫ food outlet
- ⑬ gearbox assembly
- ⑭ cleaning tool

## to use your dicing attachment

- 1 Lift off the slow speed outlet cover by pressing the top and lifting off ①.
- 2 With the attachment in the position shown, locate to the slow speed outlet and rotate to lock in place ②.
- 3 Place the slinger disc into the body, ribs uppermost.
- 4 Hold the dicing disc by the finger holes and fit on top of the slinger disc. (The dicing grid should be on the opposite side to the food outlet with the mark on the dicing disc  aligning with the mark on the body .)
- 5 Hold the slicing disc by the finger grip and push onto the shaft ③.
- 6 Fit the lid onto the body, line up the  symbol on the lid with the  on the body, then turn to  symbol to lock into place.
- 7 Connect the appliance to the power supply and place a bowl under the food outlet.
- 8 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients. **To use the small feed tube** - first put the larger pusher inside the feed tube ④.
- 9 **To use the larger feed tube** - use both pushers together ⑤.
- 9 Put the food inside the feed tube (refer to the recommended usage chart for suitable foods and their preparation).
- 10 Switch on the appliance and at the same time push down evenly with the pusher – never put your fingers in the feed tube or use excessive force. Use speed 4 to max.
- 11 Switch off and unplug.

## recommended usage chart

<b>Food</b>	<b>Preparation</b>	<b>Hints and tips</b>
Swede, potato and turnip	Remove skin and cut to fit feed tube.	Process raw.
Carrot	Remove skin.	For best results process one at a time down the small feed tube. Process raw.
Beetroot	Remove skin.	Stack to fit feed tube. Process raw or cooked.
Aubergine	Halve lengthways and if necessary cut to fit the feed tube.	Process half at a time.
Pepper	Halve and de seed.	Stack upright in feed tube.
Cucumber and courgette	For best results remove skin.	
Onion	Peel and halve to fit feed tube.	Produces roughly chopped pieces rather than cubes.
Celery	Trim sticks to the same length.	Stack to fit feed tube.
Hard fruits- apple, pear	Remove skin if required. Halve, core and remove pips.	
Hard cheese- Gruyere Swiss	Cut to pack feed tube.	Process straight from the fridge.
Hard boiled eggs	Hard boil and allow to cool before removing shells.	Stack in feed tube. Produces roughly chopped pieces rather than cubes.
Ham	Remove bones. Cut into blocks.	Use a block of ham rather than slices. Process straight from the fridge.
Pickled gherkin	Drain.	Process down the small feed tube.

### hints

- For best results, use raw fresh fruit and vegetables.
- If processing cooked vegetables, refrigeration overnight is recommended.
- Don't cut food up, just trim to fit the feed tube. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing and will give optimum results. Alternatively, use the small feed tube.
- Always remove pips or bones etc., from food before processing.

### Note:

- Due to the various sizes and shapes of foods, the diced results will contain some misshapen pieces, this is normal.
- Some foods such as chorizo and Feta cheese are not recommended for use with this attachment.

## cleaning

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the appliance.
- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
- Handle the cutting discs with care – they are extremely sharp.
- Use the cleaning tool to dislodge any food which may become trapped in the dicing grid. Push the food out from underneath the dicing grid 6.
- Never immerse the gearbox assembly in water or allow it to get wet.

All remaining parts can be washed in hot soapy water, then dried thoroughly. Take care as the cutting discs are sharp. Alternatively wash in the dishwasher (top rack only).

## service and customer care

If you need help with:

- using your attachment
- servicing or repairs
- 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.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het aan staat.
- De snij- en dobbelsteentjesschijven zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om bij het aanbrengen, verwijderen en reinigen.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel door de vulopening te duwen. Gebruik uitsluitend de stampers die bij het hulpstuk worden geleverd.
- Haal het deksel pas van het hulpstuk wanneer de snijschijf volledig stilstaat.
- Gebruik niet teveel kracht om de voedingsmiddelen door de vulopening te duwen – het hulpstuk kan dan beschadigd raken.
- Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Raak de bewegende delen niet aan.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u onderdelen bevestigt, verwijdert of reinigt.
- Als u het hulpstuk verkeerd gebruikt, kan dit lichamelijk letsel veroorzaken.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor uw keukenmachine voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

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

Dit hulpstuk KAX400PL maakt gebruik van het draaiverbindingssysteem  en is ontworpen voor een directe aansluiting op de nieuwste Kenwood Chef-modellen (in de series KVC en KVL).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Gebruik het snijhulpstuk om verschillende voedingswaren, zoals wortels, koolraap, bieten, appels en ham in dobbelsteentjes te snijden






### **voór het eerste gebruik**

- Was de onderdelen: zie Reiniging.

## legenda

- ① stampers: groot en klein
- ② vulopening
- ③ deksel
- ④ schacht
- ⑤ snijschijf
- ⑥ vingergreep
- ⑦ dobbelsteentjesrooster
- ⑧ dobbelsteentjesschijf
- ⑨ vingergaten
- ⑩ slingerschijf
- ⑪ omhulsel
- ⑫ voedseluitloop
- ⑬ tandwielkast
- ⑭ reinigingshulpstuk

## uw dobbelsteentjeshulpstuk gebruiken

- 1 Haal het deksel van het lagesnelheidscontact af door op de bovenkant te drukken en hem te verwijderen ①.
- 2 Wanneer het hulpstuk op de weergegeven stand staat, plaatst u het in het lagesnelheidscontact en draait u het vast ②.
- 3 Zet de slingerschijf met de ribbels omhoog in het omhulsel.
- 4 Houd de dobbelsteentjesschijf bij de vingergaten vast en zet hem op de slingerschijf. (Het dobbelsteentjesrooster moet zich aan de andere kant van de voedseluitloop bevinden met de markering op de dobbelsteentjesschijf  uitgelijnd met de markering op het omhulsel .)
- 5 Houd de snijschijf bij de vingergreep en duw hem op de schacht ③.
- 6 Zet het deksel op het omhulsel, lijn het  symbool op het deksel uit met het  symbool op het omhulsel en draai het deksel vervolgens naar het  symbool om het op zijn plaats te vergrendelen.
- 7 Steek de stekker in het stopcontact en zet een kom onder de voedseluitlaat.

- 8 Kies welke maat vulopening u wilt gebruiken. De stamper bevat een kleinere vulopening voor het verwerken van individuele artikelen of dunne ingrediënten.  
**Om de kleine vulopening te gebruiken**, plaatst u eerst de grote stamper in de vulopening ④.
- Om de grote vulopening te gebruiken**, gebruikt u beide stampers tegelijkertijd ⑤.
- 9 Plaats het voedsel in de vulopening (raadpleeg de tabel voor aanbevolen gebruik voor geschikte voedingswaren en hun bereiding).
- 10 Zet de keukenmachine aan en duw de stamper tegelijkertijd gelijkmatig naar beneden – steek uw vingers nooit in de vulopening en oefen nooit te veel druk uit.  
 Gebruik snelheid 4 tot max.
- 11 Zet de keukenmachine uit en haal de stekker uit het stopcontact.

## tabel voor aanbevolen gebruik

Voedsel	Vorbereiding	Hints en tips
Koolraap, aardappel en rapen	Schillen en bijsnijden zodat het in de vulopening past	Rauw verwerken.
Wortelen	Schillen	Voor het beste resultaat één voor één door de kleine vulopening duwen. Rauw verwerken.
Bieten	Schillen	Stapelen zolang ze in de vulopening passen. Rauw of gekookt verwerken.
Aubergine	Overlangs doorsnijden en zo nodig bijsnijden zodat ze in de vulopening passen	Halve aubergine tegelijk verwerken.
Paprika	Halveren en zaden verwijderen	Rechttop in de vulopening plaatsen.
Komkommer en courgette	Voor beste resultaat eerst schillen.	
Ui	Schillen en halveren zodat ze in de vulopening passen	Produceert grof gehakte stukken in plaats van blokjes.
Selderij	Stengels op gelijke lengte afsnijden	Stapelen zolang ze in de vulopening passen.
Hard fruit, zoals appels en peren	Zo nodig schillen. Halveren, klokhuis en pitten verwijderen.	
Harde kaas, zoals Gruyère	Doorsnijden zodat de kaas in de vulopening past	Rechtstreeks uit de koelkast verwerken.
Hardgekookte eieren	Hard koken en af laten koelen voordat u de schil verwijdert	In vulopening stapelen. Produceert grof gehakte stukken in plaats van blokjes.
Ham	Botten verwijderen. In blokjes snijden	Gebruik een stuk ham in plaats van plakken. Rechtstreeks uit de koelkast verwerken.
Augurken	Afgieten	Via de kleine vulopening verwerken.



### **tips**

- Voor het beste resultaat gebruikt u vers fruit en rauwe verse groenten.
- Bij de verwerking van gekookte groenten, verdient het aanbeveling deze 's nachts in de koelkast te bewaren.
- Snijd het voedsel niet in stukken, maar snijd het net genoeg bij dat het in de vulopening past. Doe de grote vulopening in de breedte tamelijk vol. Hierdoor wordt voorkomen dat het voedsel tijdens de verwerking wegglijdt en verkrijgt u het beste resultaat. U kunt ook de kleine vulopening gebruiken.
- Zorg altijd dat u pitten of botten, enz. uit het voedsel verwijdert, voordat u het verwerkt.

### **NB:**

- Aangezien voedingswaren verschillende maten en vormen hebben, zullen de dobbelsteentjes enkele misvormde stukjes bevatten; dit is normaal.
- We raden u af dit hulpstuk voor bepaalde voedingswaren zoals chorizo en feta te gebruiken.

Alle overige onderdelen kunnen in heet zeepsop worden gewassen; droog ze daarna zorgvuldig af. Wees voorzichtig: de snijschijven zijn scherp. U kunt deze onderdelen ook in de afwasmachine wassen (op het bovenrek).

## 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.

## reiniging

- Schakel de keukenmachine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het hulpstuk verwijdert.
- Haal het hulpstuk volledig uit elkaar vóór u het reinigt.
- Het is eenvoudiger als u de onderdelen onmiddellijk na het gebruik afwast.
- Ga voorzichtig met de snijschijven om, ze zijn erg scherp.
- Gebruik het reinigingshulpstuk om voedsel te verwijderen dat in het dobbelsteentjesrooster vast is komen te zitten. Duw het voedsel van onderen uit het dobbelsteentjesrooster 6.
- Dompel het motorblok nooit onder in water en voorkom dat hij nat wordt.

# 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.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Les disques de coupe et à découper en dés sont tranchants, manipulez-les avec précaution lorsqu'il s'agit de les installer, de les retirer ou de les nettoyer.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser les aliments à l'intérieur du tube d'alimentation. Utilisez uniquement les poussoirs fournis à cet effet avec l'accessoire.
- Ne retirez jamais le couvercle de l'accessoire tant que le disque de coupe n'est pas totalement arrêté.
- N'exercez pas de pression excessive sur le tube d'alimentation - vous pourriez endommager l'accessoire.
- N'utilisez jamais un accessoire endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " service après-vente ".
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Débranchez l'appareil avant d'insérer, de retirer des pièces ou avant toute opération de nettoyage.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil peut provoquer des blessures.

Veillez 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 KAX400PL 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).

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

Si votre robot pâtissier 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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Utilisez l'accessoire à découper en dés pour couper toute une variété d'aliments tels que les carottes, les rutabagas, les betteraves, les pommes ou du jambon en dés.






### **avant toute première utilisation**

- Lavez les pièces : reportez-vous à la section " Nettoyage ".

## légende

- ① poussoirs : petit et grand
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle
- ④ axe
- ⑤ disque de coupe
- ⑥ partie anti-glisse
- ⑦ grille à découper en dés
- ⑧ disque à découper en dés
- ⑨ trous pour les doigts
- ⑩ disque d'envoi
- ⑪ corps
- ⑫ sortie pour les aliments
- ⑬ bloc des vitesses
- ⑭ ustensile de nettoyage

## utilisation de votre accessoire à découper en dés

- 1 Soulevez le cache de la sortie faible vitesse en appuyant sur la partie du haut, tout en le soulevant simultanément ①.
- 2 Avec l'adaptateur en position abaissée, repérez la sortie faible vitesse et tournez, pour verrouiller en place ②.
- 3 Placez le disque d'envoi sur le corps, les nervures positionnées vers le haut.
- 4 Tenez le disque à découper en dés par les trous destinés aux doigts et installez-le sur le disque d'envoi. (La grille à découper en dés doit être positionnée à l'opposé de la sortie des aliments, le repère indiqué sur le disque à découper en dés  aligné sur le repère indiqué sur le corps .)
- 5 Tenez le disque à découper en dés par la partie anti-glisse et insérez-le sur l'axe ③.
- 6 Installez le couvercle sur le corps, alignez le repère indiqué sur le couvercle  sur le repère indiqué sur le corps , puis tournez sur le repère  pour mettre en place.
- 7 Raccordez l'appareil à la prise électrique et placez un bol sous la sortie des aliments.

8 Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez utiliser. Le poussoir contient un tube d'alimentation plus petit pour découper les éléments individuels ou les ingrédients fins.

**Pour utiliser le petit tube**

**d'alimentation** - insérez en premier lieu le plus grand poussoir dans le tube d'alimentation ④.

**Pour utiliser le grand tube**

**d'alimentation** - utilisez les deux poussoirs ensemble ⑤.

9 Insérez les aliments à l'intérieur du tube d'alimentation (reportez-vous au tableau des utilisations recommandées pour connaître les aliments appropriés et leur mode de préparation).

10 Allumez l'appareil et en même temps enfoncez le poussoir en exerçant une pression uniforme – ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation et évitez d'appuyer trop fort dessus.

Utilisez la vitesse 4 sur maximum.

11 Éteignez et débranchez l'appareil.

## tableau des utilisations recommandées

<b>Aliment</b>	<b>Préparation</b>	<b>Conseils et Astuces</b>
Rutabaga, pomme de terre et navet	Épluchez et découpez en morceaux pour ensuite insérer dans le tube d'alimentation.	Utilisez sous forme crue.
Carotte	Épluchez.	Pour de meilleurs résultats, passez une à une les carottes dans le tube d'alimentation. Utilisez sous forme crue.
Betterave	Épluchez.	Empilez pour faire tenir dans le tube. Utilisez sous forme crue ou cuite.
Aubergine	Découpez en deux dans le sens de la longueur et si nécessaire, coupez en morceaux pour insérer dans le tube d'alimentation.	Passez une moitié à la fois.
Poivron	Découpez en deux et épépinez.	Faites tenir debout dans le tube d'alimentation.
Concombre et courgette	Pour de meilleurs résultats, épluchez.	
Oignon	Pelez et découpez en deux pour insérer dans le tube d'alimentation.	Produit des morceaux découpés grossièrement plutôt que des cubes.
Céleri	Coupez en bâtonnets de la même longueur.	Empilez pour faire tenir dans le tube.
Fruits durs - pomme, poire	Retirez la peau si nécessaire. Découpez en deux et retirez les pépins.	
Fromage à pâte dure comme le gruyère suisse	Découpez en gros morceaux pour insérer dans le tube d'alimentation.	Utilisez directement à la sortie du réfrigérateur.
Œufs durs	Faites cuire les œufs et laissez-les refroidir avant de retirer la coquille.	Empilez dans le tube d'alimentation. Produit des morceaux grossièrement découpés plutôt que des cubes.
Jambon	Retirez les os. Découpez en gros morceaux.	Utilisez un gros morceau de jambon plutôt que des tranches. Utilisez directement à la sortie du réfrigérateur.
Cornichons	Égouttez.	Utilisez le petit tube d'alimentation.

### conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des fruits et légumes frais.
- Si vous mixez des légumes cuits, il est recommandé de les laisser au préalable toute une nuit au réfrigérateur.
- Ne découpez pas entièrement les aliments, essayez simplement de faire en sorte qu'ils entrent dans le tube d'alimentation. Remplissez presque entièrement le grand tube d'alimentation dans toute sa largeur. Cela évite aux aliments de glisser sur les bords au cours du processus de découpe et permet ainsi d'obtenir des résultats optimaux. Alternativement, vous pouvez utiliser le petit tube d'alimentation.
- Retirez toujours les os ou les pépins, etc. avant de lancer la découpe.

### Remarque :

- En raison des différentes tailles et formes des aliments, les dés obtenus au final contiendront des morceaux déformés, ce qui est tout à fait normal.
- Il est déconseillé d'utiliser certains aliments avec cet accessoire tels que du chorizo ou du fromage de style Fêta.

Lavez toutes les pièces restantes à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement. Faites attention, les disques de coupe sont tranchants. Vous pouvez également les passer au lave-vaisselle (en les mettant dans le panier supérieur uniquement).

## 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.

## nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours avant de retirer l'accessoire de l'appareil.
- Démontez toujours l'accessoire avant de le nettoyer.
- Pour un nettoyage plus facile, nettoyez toujours les pièces immédiatement après utilisation.
- Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.
- Utilisez l'ustensile de nettoyage pour déloger les aliments susceptibles d'obstruer la grille à découper en dés. Retirez les aliments présents sous la grille à découper en dés 6.
- Ne plongez jamais le bloc de vitesses dans l'eau et évitez de le mouiller.

# 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.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Vorsicht beim Einsetzen, Herausnehmen und Reinigen der Schneide- und Würfelscheiben, sie sind sehr scharf.
- Schnittgut niemals mit den Fingern durch den Füllschacht drücken. Nur die mit dem Aufsatz gelieferten Schieber verwenden.
- Den Deckel des Aufsatzes erst abnehmen, wenn die Schneidescheibe komplett zum Stillstand gekommen ist.
- Schnittgut nicht mit zu viel Kraftaufwand durch den Füllschacht schieben – der Aufsatz könnte beschädigt werden.
- Niemals einen beschädigten Aufsatz benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe „Kundendienst und Service“.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen oder Reinigen vom Netzstrom abtrennen.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Aufsatzes kann zu Verletzungen führen.

Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG sowie 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 KAX400PL 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).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Verwenden Sie den Würfelschneider zum Schneiden von Karotten, Kohlrüben, Roter Beete, Äpfeln und Schinken usw. in gleichmäßig große Würfel.






### **Vor dem ersten Gebrauch**

- Die Teile waschen: Siehe „Reinigung“.

## Schlüssel

- ① Schieber: groß und klein
- ② Füllschacht
- ③ Deckel
- ④ Stift
- ⑤ Schneidescheibe
- ⑥ Fingergriff
- ⑦ Würfelgitter
- ⑧ Würfelscheibe
- ⑨ Fingerlöcher
- ⑩ Auswurfscheibe
- ⑪ Gehäuse
- ⑫ Schnittgutauslass
- ⑬ Getriebeteil
- ⑭ Reinigungswerkzeug

## Verwendung Ihres Würfelschneiders

- 1 Entfernen Sie den Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses, indem Sie oben darauf drücken und ihn abnehmen **①**.
- 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 **②**.
- 3 Setzen Sie die Auswurfscheibe so in das Gehäuse ein, dass die Rippen nach oben weisen.
- 4 Halten Sie die Würfelscheibe mithilfe der Fingerlöcher fest und setzen Sie sie auf die Auswurfscheibe. (Das Würfelgitter sollte sich auf der gegenüberliegenden Seite zum Schnittgutauslass befinden und so ausgerichtet sein, dass die Markierung auf der Würfelscheibe  auf die Markierung am Gehäuse  trifft.)
- 5 Halten Sie die Schneidescheibe am Fingergriff fest und schieben Sie sie auf den Stift **③**.
- 6 Setzen Sie den Deckel auf das Gehäuse, richten Sie die Deckelmarkierung  mit der Markierung am Gehäuse  aus und drehen Sie den Deckel dann zu dem Symbol , damit er einrastet.



- 7 Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an und stellen Sie eine Schüssel unter den Schnittgutauslass.
- 8 Wählen Sie den gewünschten Füllschacht. Der Schieber enthält einen kleineren Füllschacht zum Verarbeiten von Einzelstücken oder dünnen Zutaten.  
**Verwendung des kleinen Füllschachts** - Dafür zunächst den größeren Schieber in den Füllschacht einführen ④.  
**Verwendung des größeren Füllschachts** - Beide Schieber gemeinsam verwenden ⑤.
- 9 Geben Sie das Schnittgut in den Füllschacht (siehe Empfehlungstabelle für geeignete Zutaten und deren Zubereitung).
- 10 Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie dabei den Schieber gleichmäßig nach unten. Stecken Sie niemals Ihre Finger in den Füllschacht und wenden Sie nicht zu viel Kraft an.  
 Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 4 bis Maximum.
- 11 Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.

## Empfehlungstabelle

Zutaten	Zubereitung	Tipps und Hinweise
Kohlrüben, Kartoffeln und Steckrüben	Schälen und auf Füllschachtgröße zuschneiden	Roh verarbeiten.
Karotten	Schälen	Für beste Ergebnisse einzeln durch den kleinen Füllschacht geben. Roh verarbeiten.
Rote Beete	Schälen	Im Füllschacht stapeln. Roh oder gekocht verarbeiten.
Aubergine	Der Länge nach halbieren und bei Bedarf auf Füllschachtgröße zuschneiden	Jeweils eine Hälfte verarbeiten.
Paprika	Halbieren und entkernen	Mehrere Stücke aufrecht in den Füllschacht geben.
Gurken und Zucchini	Für beste Ergebnisse schälen.	
Zwiebel	Schälen und halbieren	Ergibt grob geschnittene Stücke, keine Würfel.
Stangensellerie	Stangen auf die gleiche Länge zuschneiden	Mehrere Stücke aufrecht in den Füllschacht geben.
Hartobst - Äpfel, Birnen	Bei Bedarf schälen. Halbieren, Gehäuse und Kerne entfernen.	
Hartkäse - Gruyère, Schweizerkäse	Auf Füllschachtgröße zuschneiden	Direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
Hart gekochte Eier	Hart kochen und abkühlen lassen, dann schälen	Im Füllschacht stapeln. Ergibt grob geschnittene Stücke, keine Würfel.
Schinken	Knochen entfernen. In große, rechteckige Stücke schneiden	Schinken am Stück (nicht in Scheiben) verwenden. Direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
Saure Gurken	Abtropfen lassen	Durch den kleinen Füllschacht geben.

### **Tipps**

- Für beste Ergebnisse rohes, frisches Obst und Gemüse verwenden.
- Beim Verarbeiten von gekochtem Gemüse wird Kaltstellen über Nacht empfohlen.
- Zutaten nicht zerkleinern, sondern lediglich auf Füllschachtgröße zuschneiden. Die Breite des größeren Füllschachts ziemlich ausfüllen. Dies verhindert, dass Teile während der Verarbeitung seitlich wegrutschen, und führt somit zu besten Ergebnissen. Ansonsten den kleinen Füllschacht benutzen.
- Vor dem Verarbeiten der Zutaten stets etwaige Kerne oder Knochen entfernen.

### **Hinweis:**

- Aufgrund der unterschiedlichen Größen und Formen des Schnittguts haben nicht alle Stücke eine regelmäßige Form. Das ist ganz normal.
- Einige Zutaten wie Chorizo und Fetakäse eignen sich nicht für diesen Aufsatz.

## Reinigung

- Das Gerät vor dem Abnehmen des Aufsatzes immer ausschalten und vom Netzstrom trennen.
- Den Aufsatz vor dem Reinigen komplett auseinandernehmen.
- Zur einfacheren Reinigung die Teile direkt nach Gebrauch abwaschen.
- Die Schneidescheiben mit Vorsicht handhaben, sie sind sehr scharf.
- Das Reinigungswerkzeug zum Beseitigen von Resten aus dem Würfelgitter verwenden. Die Reste von unten nach oben aus dem Würfelgitter schieben **6**.
- Das Getriebeteil niemals in Wasser tauchen oder nass werden lassen. Alle anderen Teile mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und gründlich abtrocknen. Vorsicht! Die Schneidescheiben sind scharf. Die Teile lassen sich auch in der Spülmaschine reinigen (nur oberes Fach).

## 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.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- I dischi per affettare e tagliare a cubetti sono affilati, maneggiare con cura durante il montaggio, la rimozione e la pulizia.
- Non spingere mai gli alimenti nel tubo di riempimento con le dita. Servirsi sempre dello spingitore in dotazione con l'accessorio.
- Non rimuovere mai il coperchio dall'accessorio fino a quando il disco per affettare non si è fermato del tutto.
- Non applicare troppa forza per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento, potreste danneggiare l'accessorio.
- Mai utilizzare un accessorio danneggiato. Farlo controllare o riparare: si rimanda alla sezione 'pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica'.
- Non toccare le parti in movimento.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica prima di rimuovere le parti o prima di pulirlo.
- Un utilizzo scorretto dell'accessorio può provocare serie lesioni fisiche.

Si rimanda al manuale d'istruzioni della kitchen machine 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 KAX400PL 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).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Usare l'accessorio con lama per tagliare a cubetti per tagliare una serie di alimenti come carote, cavolo, rapa, mele e prosciutto.






### **prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood**

- Lavare le parti: si rimanda a 'Pulizia dell'apparecchio.

## legenda

- ① spingitori: grande e piccolo
- ② tubo di riempimento
- ③ coperchio
- ④ alberino
- ⑤ disco per affettare
- ⑥ presa per le dita
- ⑦ griglia per tagliare a cubetti
- ⑧ disco per tagliare a cubetti
- ⑨ fori per le dita
- ⑩ disco d'accompagnamento degli alimenti
- ⑪ corpo motore
- ⑫ apertura per alimenti
- ⑬ gruppo trasmissione
- ⑭ dispositivo di pulizia

## utilizzo dell'accessorio per tagliare a cubetti

- 1 Sollevare completamente il coperchio dell'attacco per lavorazioni a bassa velocità premendo la parte superiore e sollevandolo ①.
- 2 Con l'adattatore nella posizione indicata, individuare l'attacco per lavorazioni a bassa velocità e ruotarlo, per bloccarlo in posizione ②.
- 3 Collocare il disco d'accompagnamento degli alimenti sul corpo motore, con le scanalature rivolte verso l'alto.
- 4 Tenere fermo il disco per tagliare a cubetti dai fori per le dita e montare sopra il disco di accompagnamento degli alimenti. (la griglia per tagliare a cubetti deve essere sul lato opposto dell'apertura per alimenti, con il simbolo sul disco per tagliare a cubetti  allineato con quello sul corpo motore .)
- 5 Tenere il disco per affettare dalla presa per le dita e spingere sull'alberino ③.
- 6 Montare il coperchio sul corpo motore, allineare il '  sul coperchio con quello del corpo , poi ruotare verso il  per bloccarlo.

- 7 Collegare l'apparecchio alla presa elettrica e collocare un recipiente sotto l'apertura per alimenti.
- 8 Scegliere il tubo di riempimento da utilizzare. Lo spingitore contiene un tubo di riempimento più piccolo per lavorare singoli alimenti o ingredienti più fini.

**Per utilizzare il tubo di riempimento piccolo** – per prima cosa inserire lo spingitore più grande all'interno del tubo d'alimentazione

④.

**Per utilizzare il tubo d'alimentazione più grande** – utilizzare entrambi gli spingitori insieme ⑤.

- 9 Inserire gli alimenti nel tubo di riempimento (si rimanda alla tabella di utilizzi raccomandati per gli alimenti e la loro preparazione).
- 10 Accendere l'apparecchio e, allo stesso tempo, spingere gli alimenti all'interno con lo spingitore in modo uniforme. Non inserire mai le dita nel tubo di riempimento, né applicare troppa forza.  
Passare da velocità 4 a massima.
- 11 Spegner e scollegare la spina dalla corrente elettrica.

## Tabella di utilizzi raccomandati

<b>Alimento</b>	<b>Preparazione</b>	<b>Consigli e trucchi</b>
Cavoli, patate e rape gialle	Sbucciare e tagliare in pezzi che rientrino nel tubo d'alimentazione	Lavorare a crudo.
Carote	Sbucciare	Per risultati ottimali, lavorare una per volta attraverso il tubo d'alimentazione piccolo; lavorare a crudo.
Rape	Sbucciare	Inserirle nel tubo d'alimentazione. Lavorare cotte o crude.
Melanzane	Tagliare a metà per il lungo e, se necessario, tagliare in dimensioni corrette per il tubo d'alimentazione	Lavorare metà alla volta.
Peperoni	Tagliare a metà e togliere i semi	Inserirli uno sull'altro nel tubo d'alimentazione.
Cetrioli e zucchine	Per risultati ottimali, sbucciare.	
Cipolle	Sbucciare e tagliare a metà, per inserire nel tubo d'alimentazione	Genera pezzi tritati grossolanamente piuttosto che cubetti.
Sedano	Tagliare le gambe affinché abbiano la stessa lunghezza	Inserirle nel tubo d'alimentazione.
Frutta dura- mele, pere	Sbucciare se necessario. Tagliare a metà, togliere noccioli e semi.	
Formaggi a pasta dura- Gruviera	Tagliare in dimensioni corrette per il tubo d'alimentazione	Lavorare senza portare prima a temperatura ambiente.
Uova sode	Bollire e lasciare raffreddare prima di sgusciare	Inserire nel tubo d'alimentazione. Genera pezzi tritati grossolanamente piuttosto che cubetti.
Prosciutto	Disossare. Tagliare a pezzi	Utilizzare un blocco di prosciutto e non delle fette. Lavorare direttamente. Lavorare senza portare prima a temperatura ambiente.
Cetrioli sott'olio	Scolare	Lavorare inserendoli dal tubo d'alimentazione piccolo.

## consigli

- Per risultati ottimali, usare frutta e verdura cruda e fresca.
- Per lavorare verdure cotta, si consiglia di conservare in frigorifero tutta la notte.
- Non tagliare gli alimenti, semplicemente adattarli al tubo d'alimentazione. Riempire tutta la capienza del tubo d'alimentazione. In questo modo si evita che gli alimenti scivolino sui lati durante la lavorazione e si otterranno risultati ottimali. In alternativa, usare il tubo d'alimentazione piccolo.
- Rimuovere sempre semi, noccioli, ecc., dagli alimenti prima di lavorarli.

## NB:

- A causa delle diverse dimensioni e forme degli alimenti, la lavorazione a cubetti produrrà pezzi deformati, questo è del tutto normale.
- Si sconsiglia di lavorare con questo accessorio alcuni alimenti come salame di tipo chorizo e formaggio Feta.

## pulizia

- Spegnere e scollegare sempre la spina elettrica prima di rimuovere l'accessorio dall'apparecchio.
- Smontare completamente l'accessorio prima di pulire.
- Per pulire più facilmente, lavare sempre le parti subito dopo l'utilizzo.
- Maneggiare sempre con cura i dischi per affettare – sono estremamente affilati.
- Utilizzare il dispositivo di pulizia per togliere eventuali alimenti che siano rimasti intrappolati nella griglia per tagliare a cubetti. Spingere gli alimenti fuori dalla griglia 6.
- Non immergere mai il gruppo trasmissione in acqua, ed evitare che si bagni.

Tutte le rimanenti parti possono essere lavate in acqua calda con detergente, poi asciugate bene. Fare particolare attenzione ai dischi per affettare che sono estremamente affilati. Oppure, lavare in lavastoviglie (unicamente nel cestello superiore).

## 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.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Os discos de fatiar e cortar em cubos estão afiados, por isso manipule com cuidado quando os encaixar, remover ou limpar.
- Nunca use os seus dedos para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize sempre e apenas o empurrador fornecido com o acessório.
- Nunca retire a tampa do acessório enquanto o disco de fatiar não estiver completamente parado.
- Não empurre os alimentos com demasiada força pelo tubo de alimentação – pois pode estragar o acessório.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “assistência técnica e serviços ao cliente”.
- Não toque em acessórios que estejam a mover-se.
- Retire sempre o fio eléctrico da tomada antes de colocar ou retirar acessórios ou antes de limpar.
- 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 KAX400PL 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).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist)

Use o acessório de cortar em cubos para cortar vários alimentos tais como cenouras, nabos, beterraba, maçãs e presunto em cubos.






### **antes de utilizar pela primeira vez**

- Lave os acessórios: ver "Limpeza".

## chave

- ① empurradores: largo e pequeno
- ② tubo de alimentação
- ③ tampa
- ④ eixo accionador
- ⑤ disco de fatiar
- ⑥ pega
- ⑦ grelha de cubos
- ⑧ disco de cortar em cubos
- ⑨ orifícios para os dedos
- ⑩ disco dispersador
- ⑪ corpo
- ⑫ saída dos alimentos
- ⑬ engrenagem
- ⑭ ferramenta de limpeza

## para usar o seu acessório de cortar em cubos

- 1 Remova a tampa da entrada de baixa velocidade carregando-lhe na parte de cima e retirando-a ①.
- 2 Com o acessório colocado na posição apresentada, insira-o na entrada de baixa velocidade e rode para o prender ②.
- 3 Coloque no corpo o disco dispersador, nervuras viradas para cima.
- 4 Segure o disco de cortar em cubos pelos orifícios para os dedos e insira por cima do disco dispersador. (A grelha de cubos deve estar no lado oposto à saída dos alimentos com a marca do disco de cortar em cubos  alinhada com a marca do corpo ).
- 5 Segure o disco de fatiar pela pega e insira-o no eixo ③.
- 6 Insira a tampa no corpo, alinhando o símbolo  da tampa com o  do corpo, depois gire para o símbolo  para prender.
- 7 Ligue a unidade motriz à tomada e coloque uma taça por baixo da saída dos alimentos.

8 Escolha que tubo de alimentação deseja utilizar. O empurrador contém um tubo de alimentação mais pequeno para utilizar com componentes individuais ou ingredientes mais finos.

**Para utilizar o tubo de alimentação mais pequeno -**

introduza primeiro o empurrador largo no tubo de alimentação ④.

**Para utilizar o tubo de alimentação mais largo -** utilize ambos os empurradores em conjunto ⑤.

9 Coloque os alimentos dentro do tubo de alimentação (consulte o quadro de utilização recomendada para alimentos adequados e respectiva preparação).

10 Ligue a unidade motriz e ao mesmo tempo empurre uniformemente os alimentos com o empurrador - nunca introduza os seus dedos no tubo de alimentação ou utilize força excessiva.

Utilize uma velocidade entre 4 e o max.

11 Desligue e retire da corrente eléctrica.

## quadro de utilização recomendada

<b>Alimento</b>	<b>Preparação</b>	<b>Sugestões e conselhos práticos</b>
Nabos variados e batatas	Descasque e corte de forma a caber no tubo de alimentação	Processe cru.
Cenouras	Descasque	Para obter melhores resultados processe uma de cada vez pelo tubo de alimentação mais pequeno. Processe cru.
Beterraba	Descasque	Empilhe para caber no tubo de alimentação. Processe cru ou cozida.
Beringela	Em metades longitudinais e se necessário corte para caber no tubo de alimentação	Processe cada metade de sua vez.
Pimento	Metades e sem sementes	Empilhe ao alto no tubo de alimentação.
Pepino e courgette	Para obter melhores resultados descasque.	
Cebolas	Descasque e divida ao meio para caber no tubo de alimentação	Produz pedaços grosseiramente picados em vez de cubos.
Aipo	Talos finos do mesmo comprimento	Empilhe para caber no tubo de alimentação.
Frutos consistentes – maçã, pêra	Descasque se necessário. Corte em metades, retire o centro e as sementes.	
Queijo duro - Gruyère Suíço	Corte em pedaços e empilhe no tubo de alimentação	Processe directamente do frigorífico.
Ovos cozidos	Coza e deixe arrefecer antes de descascar	Empilhe no tubo de alimentação. Produz pedaços grosseiramente picados em vez de cubos.
Presunto	Retire os ossos. Corte em blocos	Use um bloco de presunto em vez de fatias. Processe directamente do frigorífico.
Pepino em conserva	Escorra	Processe pelo tubo de alimentação pequeno.

## **dicas**

- Para obter melhores resultados, utilize frutos e vegetais frescos e crus.
- Se processar vegetais cozidos, recomenda-se que os coloque no frigorífico de um dia para o outro.
- Não corte os alimentos em altura, apenas mais finos para caberem no tubo de alimentação. Encha a totalidade da largura do tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo e produz pedaços iguais. Em alternativa utilize o tubo de alimentação mais pequeno.
- Retire sempre as sementes ou ossos etc., antes de processar os alimentos.

## **Nota:**

- Devido aos vários tamanhos e formas dos alimentos, é normal que alguns cubos saiam deformados.
- Alguns alimentos como o chouriço e o queijo Feta não são recomendados para este acessório.

## limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar o acessório do aparelho principal.
- Desmonte totalmente o acessório antes de o lavar.
- Para lavar mais facilmente, lave imediatamente todas as partes.
- Manipule os discos com muito cuidado – estes estão extremamente afiados.
- Use a ferramenta de limpeza para retirar os alimentos presos na grelha de cubos. Empurre os alimentos pela parte de baixo da grelha de cubos 6.
- Nunca submerja em água a engrenagem ou deixe entrar humidade.

Todas as outras partes podem ser lavadas em água quente com sabão e depois secas cuidadosamente. Tenha cuidado porque os discos estão muito afiados. Em alternativa pode lavar na máquina de lavar loiça (apenas na cesta de cima),

## 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.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- El disco rebanador y el disco para cortar en dados están afilados, manéjelos con cuidado al colocarlos, quitarlos y limpiarlos.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice únicamente los empujadores facilitados con el accesorio.
- Nunca quite la tapa del accesorio hasta que el disco rebanador se haya parado totalmente.
- No haga una fuerza excesiva para empujar los alimentos por el tubo de entrada ya que podría dañar el accesorio.
- Nunca utilice un accesorio dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- No toque las piezas móviles.
- Desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas o antes de limpiarlo.
- 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 KAX400PL 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).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Utilice el accesorio para cortar en dados para cortar diferentes tipos de comida como zanahorias, colinabos, remolacha, manzanas y jamón en dados.









### antes de utilizar el aparato por primera vez

- Lave las piezas: consulte "Limpieza".

## descripción del aparato

- ① empujadores: grande y pequeño
- ② tubo de entrada de alimentos
- ③ tapa
- ④ eje
- ⑤ disco rebanador
- ⑥ asa
- ⑦ rejilla para cortar en dados
- ⑧ disco para cortar en dados
- ⑨ orificios para los dedos
- ⑩ disco expulsor
- ⑪ cuerpo
- ⑫ salida de alimentos
- ⑬ ensamblaje de la caja de engranajes
- ⑭ utensilio de limpieza

## para usar el accesorio para cortar en dados

- 1 Para quitar la tapa de la salida de baja velocidad, presione la parte superior y sáquela .
- 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 Coloque el disco expulsor dentro del cuerpo, con los rebordes hacia arriba.
- 4 Sujete el disco para cortar en dados por los orificios para los dedos y colóquelo encima del disco expulsor. (La rejilla para cortar en dados debe estar en el lado opuesto a la salida de alimentos con la marca en el disco para cortar en dados  alineada con la marca en el cuerpo .
- 5 Sujete el disco rebanador por el asa y empuje sobre el eje .
- 6 Coloque la tapa sobre el cuerpo, alinee el símbolo  en la tapa con el símbolo  en el cuerpo; a continuación, gire hacia el símbolo  para que quede bien ajustada en su posición.
- 7 Conecte el aparato a la toma de corriente y coloque un bol debajo de la salida de alimentos.

8 Elija el tubo de entrada de alimentos que desee utilizar. El empujador contiene un tubo de entrada de alimentos más pequeño para procesar los alimentos de uno en uno o para ingredientes pequeños.

**Para usar el tubo de entrada de alimentos pequeño -**

introduzca primero el empujador grande en el tubo de entrada ④.

**Para usar el tubo de entrada de alimentos grande -**

introduzca los dos empujadores a la vez ⑤.

9 Ponga los alimentos en el tubo de entrada (consulte la tabla de usos recomendados para ver los alimentos adecuados y su preparación).

10 Encienda el aparato y, al mismo tiempo, empuje cada trozo firmemente con el empujador; nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.

Use la velocidad 4 a máx.

11 Apague y desenchufe el aparato.

## tabla de usos recomendados

<b>Alimento</b>	<b>Preparación</b>	<b>Consejos y sugerencias</b>
Colinabo, patata y nabo	Quitar la piel y cortar para introducir en el tubo de entrada de alimentos.	Procesar crudo.
Zanahoria	Quitar la piel.	Para obtener mejores resultados, procesar de una en una en el tubo de entrada de alimentos. Procesar crudo.
Remolacha	Quitar la piel.	Apilar para introducirlas en el tubo de entrada de alimentos. Procesar crudo o cocido.
Berenjena	Partir en dos longitudinalmente y, en caso necesario, cortar para que quepa en el tubo de entrada de alimentos.	Procesar una mitad cada vez.
Pimiento	Cortar por la mitad y quitar las semillas.	Apilar en posición vertical en el tubo de entrada de alimentos.
Pepino y calabacín	Para obtener mejores resultados, quitar la piel.	
Cebolla	Pelar y partir por la mitad para introducirla en el tubo de entrada de alimentos.	Produce trozos grandes en vez de dados.
Apio	Trocear en varitas de la misma longitud.	Apilar para introducirlas en el tubo de entrada de alimentos.
Fruta dura- manzana, pera	Quitar la piel si es necesario. Partir por la mitad, quitar el corazón y las pepitas.	
Queso duro- gruyère, queso suizo	Cortar para llenar bien el tubo de entrada de alimentos.	Procesar directamente de la nevera.
Huevos duros	Hervir los huevos y dejar que se enfríen antes de quitar la cáscara.	Amontonar en el tubo de entrada de alimentos. Produce trozos grandes en vez de dados.
Jamón	Quitar los huesos. Cortar en bloques.	Utilizar un bloque de jamón en vez de lonchas. Procesar directamente de la nevera.
Pepinillos en vinagre	Escurrir.	Procesar por el tubo de entrada de alimentos pequeño.



### **consejos**

- Para obtener mejores resultados, utilice frutas y hortalizas crudas y frescas.
- Si se procesan hortalizas o verduras cocidas, se recomienda dejar que se enfríen durante la noche.
- No trocee los alimentos, sólo recórtelos un poco para que quepan en el tubo de entrada. Llene el tubo de entrada de alimentos grande casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla y obtendrá unos resultados óptimos. También puede utilizar el tubo de entrada de alimentos pequeño.
- Quite siempre las semillas, los huesos, etc., de los alimentos antes de procesarlos.

### **Nota:**

- Debido a los distintos tamaños y formas de los alimentos, los dados contendrán algunos trozos deformes, lo cual es normal.
- No se recomienda utilizar este accesorio con algunos alimentos como el chorizo o el queso Feta.

El resto de las piezas puede lavarse en agua templada con jabón, y luego se deben secar muy bien. Tenga cuidado ya que los discos de corte están afilados. También pueden lavarse en el lavavajillas (sólo en la bandeja superior).

## 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.

## limpieza

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de quitar el accesorio.
- Desmante el accesorio completamente antes de limpiarlo.
- Para una limpieza más fácil, lave siempre las diferentes piezas inmediatamente después de su uso.
- Maneje los discos de corte con mucho cuidado; están muy afilados.
- Use el utensilio de limpieza para sacar cualquier resto de comida que pueda quedar atrapado en la rejilla para cortar en dados. Haga salir los restos de comida por la parte inferior de la rejilla para cortar en dados 6.
- Nunca sumerja el ensamblaje de la caja de engranajes en agua ni permita que se moje.

# Dansk


Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud


## 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.
- Efterlad aldrig maskinen uden opsyn, når det er i drift.
- Snitte- og terningsskiverne er skarpe og skal omgås forsigtigt, når de sættes på og tages af til rengøring.
- Brug aldrig fingrene til at skubbe produkterne ned i tragten. Brug kun skubberen, der følger med tilbehøret.
- Låget må aldrig tages af tilbehøret, før snitteskiven er standset helt.
- Undlad at bruge magt til at skubbe produkterne ned i tragten, da du kan beskadige tilbehøret.
- Beskadiget tilbehør må aldrig bruges. Få det eftersat eller repareret: se ”service og kundepleje”.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele.
- Tag maskinens stik ud før påsætning eller aftagning af dele eller rengøring.
- Misbrug af dit tilbehør kan resultere i personskade.

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 KAX400PL-tilbehør har vridetilslutningssystem  og er konstrueret til at sidde direkte på den seneste generation af Kenwood Chef-modeller (klassificeret som KVC- og KVL-serien).

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

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Brug terningsudstyret til at skære forskellige madvarer som f.eks. gulerødder, kålroer, rødbeder, æbler og skinke i terninger.




### inden maskinen anvendes første gang

- Vask delene: se "Rengøring".

## forklaring

- ① skubber: stor og lille
- ② tragt
- ③ låg
- ④ aksel
- ⑤ snitteskive
- ⑥ fingergreb
- ⑦ terningsnet
- ⑧ terningsskive
- ⑨ fingerhuller
- ⑩ slyngeskive
- ⑪ hoveddel
- ⑫ madåbning
- ⑬ geargasseenhed
- ⑭ rengøringsredskab

## sådan bruges terningstilbehøret

- 1 Løft dækslet til lavhastighedsudtaget af ved at presse på toppen og løfte det **1**.
- 2 Med tilbehøret i positionen, der er vist, findes lavhastighedsudtaget, og det drejes for at låse det på plads **2**.
- 3 Anbring slyngeskiven i hoveddelen, med ribberne øverst.
- 4 Hold terningsskiven i fingerhullerne, og sæt den oven på slyngeskiven. (Terningsnettet skal være på modsatte side af madåbningen med mærket på terningsskiven  anbragt ud for mærket på hoveddelen .)
- 5 Hold snitteskiven i fingergrebet, og skub den ned over akslen **3**.
- 6 Sæt låget på hoveddelen, læg symbolet  på låget ud for symbolet  på hoveddelen, og drej hen på  symbolet for at låse det på plads.
- 7 Tilslut maskinen til strømforsyningen, og stil en skål under produktudtaget.
- 8 Vælg hvilken tragt du ønsker at bruge. Skubberen indeholder en mindre tragt til tilberedning af enkeltdele eller tynde ingredienser. **Sådan bruges den lille tragt -** læg først den store skubber i tragten **4**.

## Sådan bruges den større tragt

- brug begge skubbere samtidig ⑤.
- 9 Læg produkterne ind i tragten (se oversigten over anbefalet anvendelse for egnede produkter og deres tilberedelse).

10 Tænd maskinen, og skub samtidig jævnt ned med skubberen. Stik aldrig fingrene ned i tragten, og brug aldrig magt.

Brug hastighed 4 til maks.

11 Sluk, og tag stikket ud.

## oversigt over anbefalet anvendelse

Produktet	Forberedelse	Vink og tip
Kålroe, kartoffel og majroe	Skrælles og skæres til, så de passer gennem tragten	Tilberedes rå.
Gulerod	Skrælles først	Det bedste resultat opnås ved at skubbe én ad gangen ned gennem den lille tragt. Tilberedes rå.
Rødbede	Skrælles først	Samles så de passer gennem tragten. Tilberedes rå eller kogt.
Aubergine	Halveres på den lange led, og skæres i stykker, der passer gennem tragten, efter behov	Læg halvdelen i ad gangen.
Peberfrugter	Halveres hvorpå kernerne fjernes	Samles opret i tragten.
Agurk og courgette	Skrælles først for bedste resultat.	
Løg	Skælles og halveres så de passer gennem tragten	Giver groft snittede stykker frem for terninger.
Selleri	Stængerne gøres lige lange	Samles, så de passer i tragten.
Hårde frugter: æbler, pærer	Skrælles efter behov. Halveres og udkernes.	
Hård ost- Gruyere-ost	Skæres i stykker og pakkes i tragten	Tilberedes lige fra køleskabet.
Hårdkogte æg	Æggene hårdkoges, og køles af, inden skallen fjernes	Samles i tragten. Giver groft snittede stykker frem for terninger.
Skinke	Knogler fjernes. Skæres i blokke	Brug en skinkeblok frem for skiver. Tilberedes lige fra køleskabet.
Syltede agurker	Dryppes af	Skubbes gennem den lille tragt.

## vink

- Det bedste resultat opnås ved at bruge rå, friske frugter og grønsager.
- Hvis du blander kogte grønsager, anbefales det at lægge dem i køleskab natten over i forvejen.
- Undlad at skære madvarerne op, det er nok at tilpasse dem til at gå i tragten. Fyld bredden af den store tragt ret fuld. Dette vil forhindre, at madvarerne glider sidelæns under behandlingen og vil give de allerbedste resultater. Man kan også bruge den lille tragt.
- Kerner, ben osv. skal altid fjernes fra madvarerne, før de skæres i terninger.

## Bemærk:

- Da madvarerne er forskellige i størrelse og facon, vil terningerne ikke altid være terningformede. Dette er helt normalt.
- Det kan ikke anbefales at bruge dette tilbehør til visse madvarer som f.eks. chorizo og fetaost.

## rengøring

- Husk altid at slukke for maskinen og tage stikket ud, før tilbehøret fjernes fra maskinen.
- Adskil tilbehøret helt før rengøring.
- Delene er nemmere at rengøre, hvis man altid vasker dem straks efter brug.
- Vær forsigtig med skæreskiverne – de er meget skarpe.
- Brug rengøringsredskabet til at løsne mad, der kan blive fanget i terningsnettet. Skub maden ud fra undersiden af terningsnettet 6.
- Sænk aldrig gearkasseenheden ned i vand, og lad den aldrig blive våd. Alle resterende dele kan vaskes i varmt sæbevand og derpå tørres omhyggeligt. Vær forsigtig, idet skæreskiverne er skarpe. Delene kan også lægges i opvaskemaskinen (kun på øverste hylde).

## service og kundepleje

Hvis du har brug for hjælp med:

- sådan bruges 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.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Skivorna för att skiva och tärna är mycket vassa. Var försiktig när du lossar och rengör dem.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ned råvaror i matarröret. Använd enbart de matare som medföljer tillbehöret.
- Ta aldrig av locket från tillbehöret förrän skivan har stannat helt.
- Tryck inte för hårt när du ska föra ned råvaran i matarröret – du kan skada tillbehöret.
- Använd aldrig tillbehör som är skadade. Lämna det för kontroll eller reparation. Se ”service och kundtjänst”.
- Berör inte delar som rör sig.
- Dra ut apparatens stickkontakt innan du monterar eller tar bort delar eller rengör apparaten.
- 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 KAX400PL-tillbehöret har twist-anslutning  och är utformat för att passa direkt i den senaste generationen Kenwood Chef-modeller (dvs. KVC- och KVL-serierna).

För att tillbehöret ska passa köksmaskinen måste båda delarna har 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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Använd tärnaren för att tärna råvaror som morot, rova, rödbeta, äpple och skinka.

### **innan du använder apparaten för första gången**

- Diska delarna: Se 'rengöring'.

## förklaring till bilder

- ① matare: stor och liten
- ② matarrör
- ③ lock
- ④ axel
- ⑤ skiva, skivning
- ⑥ grepp
- ⑦ tärnare
- ⑧ skiva, tärnare
- ⑨ fingerhåll
- ⑩ utmatningsskiva
- ⑪ kropp
- ⑫ utlopp
- ⑬ drivaxel
- ⑭ rengöringsverktyg

## så här använder du tärnaren

- 1 Ta av locket på låghastighetsuttaget genom att trycka på toppen och lyfta av det **1**.
  - 2 Tillbehöret sätts in i låghastighetsuttaget i positionen som visas på bild. Roterar tills det låser på plats **2**.
  - 3 Placera utmatningsskivan på kroppen med räfflorna uppåt.
  - 4 Håll tärnarskivan i fingerhålen och montera den på utmatningsskivan. (Tärnaren ska vara på motsatt sida av utloppet med markeringen på tärnarskivan  riktad mot markeringen på kroppen .)
  - 5 Håll skivaren i greppet och tryck ned den på axeln **3**.
  - 6 Placera locket på kroppen, rikta symbolen  på locket mot den på kroppen , vrid sedan symbolen  för att låsa.
  - 7 Anslut apparaten till strömförsörjningen och placera en skål under utloppet.
  - 8 Välj vilket matarrör som ska användas. Mataren har ett litet rör för bearbetning av separata eller tunna ingredienser.
- När du ska använda det lilla matarröret** – placera först den stora mataren i matarröret **4**.
- När du ska använda det stora matarröret** – använder du båda matarna tillsammans **5**.
- 9 Placera livsmedlen i matarröret (se diagrammet över rekommenderad användning för anvisningar om lämpliga livsmedel och hur du förbereder dem).
  - 10 Slå på apparaten och tryck samtidigt ned mataren med ett jämnt tryck – stick aldrig ned fingrarna i matarröret och tryck inte för hårt. Ställ in på hastighet 4 till max.
  - 11 Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten.

## översikt över rekommenderad användning

Livsmedel	Förberedelse	Tips
Kålrot, potatis och rova	Skala och skär i bitar som passar matarröret.	Bearbetas råa.
Morot	Skala.	För bästa resultat bearbetar du en i taget i det lilla matarröret. Bearbetas rå.
Rödbeta	Skala.	Placera bitarna upprätt i matarröret. Bearbetas rå eller kokt.
Aubergine	Halvera på längden och skär vid behov i bitar som går ner i matarröret.	Bearbeta hälften åt gången.
Paprika	Halvera och kärna ur.	Placera bitarna upprätt i matarröret.
Gurka och squash	Skala för bästa resultat.	
Lök	Skala och halvera i bitar som passar matarröret.	Ger grovhackade bitar, inte tärningar.
Selleri	Skär bitarna i samma längd.	Placera bitarna upprätt i matarröret.
Hårda frukter – äpple, päron	Skala vid behov. Halvera, kärna ur och ta bort kärnhusen.	
Hårdost – Gruyere	Skär i bitar som passar matarröret.	Bearbeta direkt från kylan.
Hårdkokta ägg	Hårdkoka äggen och låt dem svalna innan du skalar dem.	Fyll matarröret. Ger grovhackade bitar, inte tärningar.
Skinka	Avlägsna eventuella ben. Skär i bitar.	Använd ett stycke skinka, inte skivor. Bearbeta direkt från kylan.
Inlagd gurka	Låt rinna av.	Bearbeta med det lilla matarröret.

### tips

- Använd rå färsk frukt och råa färsk grönsaker för bästa resultat.
- Om du bearbetar tillagade grönsaker bör de kylas över natten.
- Hacka inte livsmedlen, dela dem bara i bitar som får plats i matarröret. Fyll det stora matarröret så att det är ganska fullt. Det förhindrar att livsmedlen glider åt sidan under bearbetningen och du får bästa resultat. Du kan även använda det lilla matarröret.
- Avlägsna alltid kärnhus, ben etc. från livsmedlen innan du bearbetar dem.

### Obs!

- Eftersom livsmedlen har olika storlek och form kan några av tärningarna bli mindre bra. Det är normalt.
- Vissa typer av livsmedel, exempelvis chorizo och fetaost, rekommenderas inte för användning med detta tillbehör.



## rengöring

- Stäng alltid av apparaten och dra ut stickkontakten innan du tar av tillbehöret.
- Demontera tillbehöret helt före rengöring.
- För enklare rengöring ska du alltid diska delarna direkt efter användningen.
- Var försiktig när du tar i skivorna, de är extremt vassa.
- Använd rengöringsverktyget för att lossa livsmedel som fastnat i tärnaren. Tryck ut maten från tärnarens 6 undersida.
- Drivenheten får inte doppas i vatten eller bli våt.  
Alla övriga delar kan diskas i varmt vatten med diskmedel. Torka dem sedan noggrant. Var försiktig! Skivorna är mycket vassa. De kan även diskas i diskmaskinen (endast på översta hyllan).

## 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.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Høvel- og terningsskivene er skarpe, vær forsiktig når du setter dem på eller av eller rengjør dem.
- Bruk aldri fingrene til å skyve mat ned i innmatingshalsen. Bruk bare skyveredskapene som følger med utstyret.
- Fjern aldri lokket fra utstyret før høvelskiven har stanset fullstendig.
- Ikke skyv mat for hardt ned i innmatingshalsen, du kan skade utstyret.
- Bruk aldri skadet tilleggsutstyr. Få det kontrollert og reparert, se «service og kundetjenester».
- Ikke berør deler som er i bevegelse.
- Trekk ut kontakten til maskinen før du setter på eller fjerner deler eller rengjør den.
- 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 KAX400PL-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).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Bruk terningsutstyret til å skjære mange forskjellige typer mat, som gulrot, kålrot, rødbeter, epler og skinke, i terninger.

### **før du bruker for første gang**

- Vask delene: se «Rengjøring»

## deler

- ① skyveredskaper, store og små
- ② innmatingshals
- ③ lokk
- ④ søyle
- ⑤ høvelskive
- ⑥ fingergrep
- ⑦ terningsruter
- ⑧ terningsskive
- ⑨ fingerhull
- ⑩ slyngeskive
- ⑪ holder
- ⑫ matutmater
- ⑬ girboksenhet
- ⑭ rengjøringsverktøy

## slik bruker du

### terningsutstyret

- 1 Løft av dekselet på lavhastighetsuttaket ved å trykke på toppen og løfte av ①.
- 2 Med tilbehøret plassert som vist, setter du det mot lavhastighetsuttaket og roterer til det låses på plass ②.
- 3 Sett slyngeskiven ned i holderen med rillene opp.
- 4 Hold terningsskiven i fingerhullene og sett på plass oppå slyngeskiven. (Terningsrutene skal være på motsatt side som matutmateren med merket på terningsskiven  på linje med merket på holderen .)
- 5 Hold høvelskiven etter fingergrepet og skyv den på søylen ③.
- 6 Sett lokket på holderen, sett  - symbolet på lokket på linje med  - symbolet på holderen, og vri til  - symbolet slik at det låses på plass.
- 7 Koble maskinen til strømforsyningen og sett en bolle under matutgangen.
- 8 Velg hvilken innmatingshals du vil bruke. Skyveren inneholder en mindre innmatingshals for behandling av individuelle matbiter eller tynne ingredienser.

### **Hvis du vil bruke den lille**

**innmatingshalsen** - setter du først den store skyveren inn i innmatingshalsen ④.

- Hvis du vil bruke den store innmatingshalsen** - bruker du begge skyverne sammen **5**.
- 9 Sett maten ned i innmatingshalsen (se anbefalt bruksoversikt for passende matvarer og hvordan de skal gjøres klar).

- 10 Slå på maskinen og skyv samtidig jevnt nedover med skyveren. Putt aldri fingrene ned i innmatingshalsen eller bruk for mye kraft.  
Bruk hastighet 4 til max.
- 11 Slå av og trekk ut kontakten.

## anbefalt bruksoversikt

Matvare	Klargjøring	Hint og tips
Kålrot, potet og turnips	Skrell og skjær til så de passer i innmatingshalsen	Behandle rå.
Gulrot	Skrell	Best resultat oppnås ved å mate en av gangen i liten innmatingshals. Behandle rå.
Rødbeter	Skrell	Stable slik de passer i innmatingshalsen. Behandle rå eller kokt.
Aubergine	Del i to på langs og skjær til om nødvendig slik at de passer i innmatingshalsen	Behandle en halvdel av gangen.
Paprika	Del i to og ta ut frø	Stable på høykant i innmatingshalsen.
Agurk og squash	Skrell for best resultat.	
Løk	Skrell og del i to slik at den passer i innmatingshalsen	Gir grovt hakket løk, ikke terninger.
Selleri	Skjær stenger til samme lengde	Stable i innmatingshalsen.
Hard frukt- eple, pære	Skrell om nødvendig. Del i to, ta ut kjerne og frø.	
Hard ost - Gruyere Swiss	Skjær til slik at den passer i innmatingshalsen	Behandle rett fra kjøleskap.
Hardkokte egg	Hardkok og la kjøle seg ned før du fjerner skallet	Stable i innmatingshalsen. Gir grovhakkede biter, ikke terninger.
Skinke	Fjern bein. Skjær i blokker	Bruk en blokk skinke, ikke skiver. Behandle rett fra kjøleskapet.
Sylteagurker	Hell av vannet	Bruk den lille innmatingshalsen.

### **tips**

- Bruk rå, frisk frukt og grønnsaker for best resultater.
- Ved tilberedning av kokte grønnsaker anbefales det å oppbevare dem i kjøleskapet over natten.
- Ikke skjær opp maten, bare skjær til slik at den passer i innmatingshalsen. Fyll bredden av den store innmatingshalsen ganske full. Dette forhindrer at maten sklir sidelengs under oppskjæringen og gir de beste resultatene. Alternativt kan du bruke den lille innmatingshalsen.
- Fjern alltid frø, ben osv. fra mat før du behandler den.

### **merknad:**

- På grunn av de forskjellige størrelsene og fasongene matvarer har, vil noen av terningene ha en merkelig fasong, dette er normalt.
- Enkelte matvarer, som chorizo og fetaost, anbefales ikke til bruk med dette utstyret.

## rengjøring

- Slå alltid av og trekk ut kontakten før du fjerner tilbehøret fra maskinen.
- Demonter utstyret fullstendig før du rengjør.
- Utstyret er enklere å vaske hvis du gjør det umiddelbart etter bruk.
- Vær forsiktig når du håndterer skjæreskivene, de er svært skarpe.
- Bruk rengjøringsverktøyet til å fjerne eventuelle matvarer som har satt seg fast i terningsrutene. Skyv maten ut fra undersiden av terningsrutene 6.
- Du må aldri senke girboksenheten ned i vann eller la den bli våt. Alle andre deler kan vaskes i varmt såpevann og så tørkes grundig. Vær forsiktig, skjæreskivene er skarpe. Alternativt kan du vaske i oppvaskmaskinen (kun på øverste hylle).

## 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.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Viipalointi- ja kuutointilevyjen terät ovat teräviä. Käsittele niitä varovasti asettaessasi ne paikalleen, irrottaessasi ne ja puhdistaessasi niitä.
- Älä koskaan paina ruoka-aineita alaspäin syöttösuppilossa. Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua työnnintä.
- Älä irrota kantta ennen kuin levy on pysähtynyt kokonaan.
- Älä työnnä ruokaa syöttöputkeen liian voimakkaasti. Muutoin laite voi vaurioitua.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä koske liikkuviin osiin.
- Irrota laite yleiskoneesta ennen osien asettamista paikalleen, irrottamista tai puhdistamista.
- 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 KAX400PL-lisälaite on yhteensopiva Twist-liitosjärjestelmän  kanssa. Se sopii uusimman sukupolven Kenwood Chef -malleihin, joiden tunnuksat ovat KVC ja KVL.

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 osoitteessa [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Voit leikata esimerkiksi porkkanoita, lanttuja, punajuuria, omenoita ja kinkkua kuutioiksi kuutiointilaitteen avulla.

### ennen ensimmäistä käyttökertaa










- Pese osat. Lisätietoja on Puhdistaminen-osassa.

## selite

- 1 työntimet: suuri ja pieni
- 2 syöttöputki
- 3 kansi
- 4 varsi
- 5 viipalointilevy
- 6 tarttumakohta
- 7 kuutiointiritilä
- 8 kuutiointilevy
- 9 sormiaukot
- 10 linkouslevy
- 11 runko
- 12 ulostulo
- 13 vaihteisto
- 14 puhdistustyökalu

## kuutiointilaitteen

### käyttäminen

- 1 Irrota hitaan nopeuden aukon suoja painamalla yläosaa ja nostamalla irti .
  - 2 Kun sovitin on kuvassa näkyvässä asennossa, paikanna hitaan nopeuden aukko ja lukitse paikalleen kääntämällä .
  - 3 Aseta linkoamislevy runkoon kohoumat ylöspäin.
  - 4 Tartu kuutiointilevyn sormiaukkoihin, ja aseta se linkoamislevyn päälle. (Kuutiointiritilän tulee olla vastakkaisella puolella ulostuloon nähden. Kuutiointilevyn merkinnän  tulee olla kohdistettuna rungossa näkyvään merkintään .)
  - 5 Tartu viipalointilevyyn ja työnnä se akseliin .
  - 6 Kiinnitä kansi runkoon. Kohdistakaan merkintä  rungossa näkyvään  merkintään. Lukitse paikalleen kääntämällä kohtaan .
  - 7 Työnnä laitteen pistoke pistorasiaan ja aseta ruoan ulostulon alle kulho.
  - 8 Valitse käytettävä syöttöputki. Työntimessä on pienempi syöttöputki ohuita aineksia varten.
- Pienen syöttöputken käyttäminen** - aseta syöttöputken ensin isompi työnnin .

**Suuremman syöttöputken käyttäminen** - käytä molempia työntimiä yhdessä 5.

- 9 Aseta ruoka syöttöputkeen. Soveltuvista ruoista ja niiden valmistelemisesta on tietoja käyttösuositustaulukossa.

- 10 Kytke moottoriosaan virta. Paina aineksia tasaisesti työntimen avulla. Älä koskaan laita sormiasi syöttöputkeen. Älä työnnä liian voimakkaasti. Käytä nopeutta 4 – Max.
- 11 Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta.

## käyttösuositustaulukko

<b>Ruoka</b>	<b>Valmistelut</b>	<b>Vihjeitä ja neuvoja</b>
Lanttu, peruna ja nauris	Kuori ja paloittele syöttöputkeen mahtuviksi paloiksi	Käsittele raakana.
Porkkana	Kuori	Saat parhaan lopputuloksen työntämällä pieneen syöttöputkeen yksi kerrallaan. Käsittele raakana.
Punajuuri	Kuori	Työnnä syöttöputkeen siihen mahtuvina paloina. Käsittele raakana tai keitettynä.
Munakoiso	Puolita pituussuuntaan ja tarvittaessa pilko syöttöputkeen mahtuvaksi	Käsittele puolikas kerrallaan.
Paprika	Puolita ja poista siemenet	Aseta syöttöputkeen pystyasennossa.
Kurkku ja kesäkurpitsa	Saat parhaan lopputuloksen kuorimalla.	
Sipuli	Kuori ja puolita, jotta mahtuu syöttöputkeen	Kuutioiden sijasta muodostuu karkeaa silppua.
Selleri	Leikkaa yhtä pitkiksi tikuiksi	Työnnä syöttöputkeen siihen mahtuvina paloina.
Kovat hedelmät, kuten omena ja päärynä.	Kuori tarvittaessa. Puolita ja poista siemenkoti.	
Kova juusto, esim. gruyere	Paloittele syöttöputkeen mahtuviksi paloiksi	Käsittele jääkaappikylmänä.
Koviksi keitetyt munat.	Keitä koviksi ja anna jäähtyä ennen kuorimista	Työnnä syöttöputkeen. Kuutioiden sijasta muodostuu karkeaa silppua.
Kinkku	Poista luut. Pilko suuriksi kappaleiksi	Käytä mieluummin paloina kuin viipaleina. Käsittele jääkaappikylmänä.
Maustekurkku	Valuta kuivaksi	Työnnä pieneen syöttöputkeen.



## **vihjeitä**

- Saat parhaat tulokset käyttämällä raakoja tuoreita hedelmiä ja vihanneksia.
- Jos käsittelet keitettyjä vihanneksia, on suositeltavaa jäähdyttää niitä jääkaapissa yön yli.
- Älä pilko ruokaa. Paloittele se syöttöputkeen mahtuvaksi. Täytä suurempi syöttöputki lähes täyteen. Tämä estää aineksia liikkumasta sivusuunnassa ja parantaa lopputulosta. Voit myös käyttää pienempää syöttöputkea.
- Poista aina esimerkiksi siemenet tai luut ennen käsittelemistä.

## **huomautus:**

- Koska ainesten koko vaihtelee, kuutioiden muoto voi vaihdella. Tämä on normaalia.
- Ei ole suositeltavaa käsitellä tämän laitteen avulla esimerkiksi chorizoa tai fetajuustoa.

## **puhdistaminen**

- Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen lisäosan irrottamista yleiskoneesta.
- Pura laite osiin ennen puhdistamista.
- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen.
- Käsittele teriä varoen – ne ovat hyvin teräviä.
- Voit puhdistaa kuutiointiritilän puhdistustyökalun avulla. Puhdista kuutiointiritilä **6** työntämällä alapuolelta.
- Älä upota vaihteistoa veteen äläkä anna sen kastua.  
Pese kaikki osat lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta, ja kuivaa perusteellisesti. Leikkuuterät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti. Voit myös pestä osat astianpesukoneen ylätasolla.

## **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.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Dilimleme ve küp doğrama diskleri keskindir, takarken, çıkartırken ve temizlerken dikkatli olun.
- Yiyecekleri besleme haznesinden aşağı iterken asla parmaklarınızı kullanmayın. Sadece ürün ile birlikte verilen iticiyi kullanın.
- Dilimleme diski tamamen durmadan aletin kapağını asla açmayın.
- Yiyecekleri içeri itmek için asla aşırı güç uygulamayın – ek parçaya zarar verebilirsiniz.
- Hiç bir zaman hasarlı ek parça kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. ‘servis ve müşteri hizmetler’.
- Hareketli parçalara dokunmayın.
- Parça takmadan veya çıkartmadan ya da temizlemeden önce daima cihazın fişini çıkartın.
- Eklentinin hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.

İlave güvenlik uyarıları için mutfak robotunuzun kullanma talimatına bakın.

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

Bu KAX400PL eklentisi Döndürmeli Bağlantı Sistemine  sahiptir ve en yeni nesil Kenwood Chef modellerine (KVC ve KVL serileri olarak tanımlanmaktadır) doğrudan takılacak şekilde dizayn edilmiştir.

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Küp doğrama parçasını havuç, şalgam, pancar, elma ve jambon gibi çeşitli yiyecekleri küp şeklinde doğramak için kullanın.






#### ilk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: bkz 'Temizlik'.

## parçalar

- ① iticiler: büyük ve küçük
- ② besleme haznesi
- ③ kapak
- ④ mil
- ⑤ dilimleme diski
- ⑥ tutma yeri
- ⑦ küp ızgarası
- ⑧ küp diski
- ⑨ parmak delikleri
- ⑩ tutucu disk
- ⑪ gövde
- ⑫ gıda çıkışı
- ⑬ dişli kutusu tertibatı
- ⑭ temizleme aleti

## küp doğrama parçanızı kullanmak için

- 1 Düşük hız çıkış kapağını üstten bastırarak ve kaldırarak ① çıkartın.
- 2 Eklenti gösterilen pozisyondayken, düşük hız çıkışını bulun ve yerine ② kilitlemek için döndürün.
- 3 Tutucu diski, dişler en üstte olacak şekilde gövdeye yerleştirin.
- 4 Küp doğrama diskini parmak deliklerinden tutun ve tutucu diskin üzerine yerleştirin. (Küp ızgarası gıda çıkışının ters tarafında olmalı, küp doğrama diski üzerindeki işaret  gövde üzerinde işaret ile hizalanmalıdır .)
- 5 Dilimleme diskini tutma yerinden tutun ve milin ③ üzerine bastırın.
- 6 Kapağı gövdenin üzerine yerleştirin, kapak üzerindeki  sembolünü gövdedeki  hizalayın, sonra  sembolüne döndürerek kilitleyin.
- 7 Cihazı prize takın ve gıda çıkış yerinin altına bir kap yerleştirin.
- 8 Hangi besleme tüpünü kullanacağınızı seçin. İtici, tek malzemeleri veya ince malzemeleri işlemek için daha küçük besleme haznesi içerir.

#### Küçük besleme tüpünü

**kullanmak için** - önce daha büyük olan iticiyi besleme tüpü içine yerleştirin ④.

#### Büyük besleme tüpünü

**kullanmak için** - her iki iticiyi birlikte kullanın ⑤.

9 Yiyeceği besleme tüpünün içine koyun (uygun yiyecekler ve bunların hazırlanması için tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın).

10 Cihazı çalıştırın ve aynı anda gıdaları düzgün şekilde aşağı ittirin  
– parmaklarınızı asla besleme tüpü

içine sokmayın ve asla aşırı güç uygulamayın.  
Hızı 4 ile maks. arasında kullanın.  
11 Kapatın ve prizden çekin.

## önerilen kullanım tablosu

Yiyecek	Hazırlanması	Bilgiler ve ipuçları
Şalgam, patates ve trüf	Kabuğunu soyun, besleme tüpüne sığacak şekilde kesin	Çiğ olarak işleyin.
Havuç	Kabuğunu soyun	En iyi sonuç için küçük besleme tüpünden bir seferde bir tane işleyin. Çiğ olarak işleyin.
Pancar	Kabuğunu soyun	Besleme tüpüne sığacak ölçüde yerleştirin. Çiğ veya pişmiş olarak işleyin.
Patlıcan	Uzunlamasına ortadan ikiye kesin gerekirse besleme tüpüne sığacak şekilde tekrar kesin	Bir seferde yarısını işleyin.
Biber	Yarıya bölün ve çekirdeklerini çıkartın	Besleme tüpüne dik şekilde yerleştirin.
Salatalık ve kabak	En iyi sonuçlar için kabuklarını soyun.	
Soğan	Kabuklarını soyun ve besleme tüpüne sığacak şekilde ikiye bölün	Küp yerine iri doğranmış parçalar üretir.
Kereviz	Sapları aynı uzunlukta kesin	Besleme tüpüne sığacak ölçüde yerleştirin.
Elma, armut gibi sert meyveler	Gerekliyse kabuklarını soyun: İkiye bölün, çekirdek ve saplarını çıkartın.	
Sert peynir- İsviçre Gravyeri	Besleme tüpüne sığacak ölçüde kesin.	Doğrudan buzdolabından çıkartarak işleyin.
Katı pişmiş yumurta	Katı şekilde pişirin, kabuklarını soymadan önce soğumasını bekleyin	Besleme tüpüne yerleştirin. Küp yerine iri doğranmış parçalar üretir.
Jambon	Kemikleri ayıklayın. Blok şeklinde kesin.	Dilim yerine blok kullanın. Doğrudan buzdolabından çıkartarak işleyin.
Kornişon turşusu	Süzün	Küçük besleme tüpünden işleyin.

### ipuçları

- En iyi sonuçlar için çiğ meyve ve sebze kullanın.
- Pişmiş sebze işliyorsanız, bir gece buzdolabında bekletmeniz tavsiye edilir.
- Yiyecekleri ufak parçalar halinde kesmeyin sadece besleme tüpüne sığacak hale getirin. Büyük besleme haznesinin genişliğini oldukça dolu doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller ve en iyi sonuçları sağlar. Alternatif olarak küçük tüpü kullanın.
- İşlemeden önce yiyeceklerin daima çekirdeklerini, kemiklerini çıkartın.

### Not:

- Yiyeceklerin farklı boyutta ve şekilde olmaları sebebiyle, küp kesilmiş hallerinde bazı bozuk şekiller olabilir bu normaldir.
- Chorizo ve Feta peyniri gibi bazı gıdaların bu parça ile birlikte kullanımını tavsiye edilmez.

## temizleme

- Ek parçayı cihazdan çıkartmadan önce daima kapatın ve fişini çekin.
- Temizlemeden önce tümüyle parçalarına ayırın.
- En kolay temizlik için parçaları her zaman kullanımdan hemen sonra yıkayın.
- Kesme disklerini dikkatli tutun – çok keskindirler.
- Küp ızgarasında sıkışmış olabilecek yiyecek parçalarını temizlemek için temizleme aletini kullanın. Yiyeceği küp ızgarasının ⑥ altından dışarı itin.
- Dişli tertibatını asla suya sokmayın veya ıslatmayın.  
Kalan tüm parçalar sıcak sabunlu su ile yıkanarak kurulabilir.  
Kesme diskleri son derece keskin olduğu için dikkatli olun. Alternatif olarak bulaşık makinesinde yıkayın (sadece üst rafta).

## servis ve müşteri hizmetleri

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:


- ek parçanızı kullanma
- servis veya tamir
- Eklentiye 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.
- Příklad v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Kotouče pro krájení na plátky a na kostky jsou ostré. Při nasazování, odebrání a čištění s nimi zacházejte opatrně.
- K tlačení potravin do dávkovací trubice nepoužívejte prsty. Používejte pouze tlačky dodávané s nástavcem.
- Nesundávejte víko nástavce, dokud se krájecí kotouč zcela nezastaví.
- Při tlačení potravin do dávkovací trubice nepoužívejte příliš velkou sílu – mohli byste nástavec poškodit.
- Poškozený nástavec nepoužívejte. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz „servis a údržba“.
- Nedotýkejte se pohybujících se částí.
- Před připojením nebo odpojením částí nebo čištěním přístroj odpojte od napájení.
- Nesprávné používání nástavce může vést ke zranění.

Další bezpečnostní varování najdete v návodu k obsluze hlavního kuchyňského robotu.

- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Tento nástavec KAX400PL je vybaven systémem připojení Twist  a je určen pro nasazení přímo na nejnovější generaci modelů Kenwood Chef (označovanou jako řady KVC a KVL).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Nástavec pro krájení na kostky můžete používat ke krájení různých potravin na kostky (například mrkev, tuřín, červená řepa, jablka a šunka).






#### **před prvním použitím**

- Umyjte jednotlivé části: viz „čištění“.

## popis

- ① tlačky: velká a malá
- ② podávací trubice
- ③ víko
- ④ hřidel
- ⑤ krájecí kotouč
- ⑥ úchyt
- ⑦ mřížka pro krájení na kostky
- ⑧ kotouč pro krájení na kostky
- ⑨ otvory pro prsty
- ⑩ stírací kotouč
- ⑪ tělo
- ⑫ výstup potravin
- ⑬ převodová jednotka
- ⑭ čisticí nástroj

## používání nástavce pro krájení na kostky

- 1 Sundejte kryt výstupu s pomalou rychlostí tím, že na horní část zatlačíte a kryt sejmete ①.
- 2 Nástavec ve vyobrazené poloze nasuňte do výstupu s pomalou rychlostí a otočením zajistíte ②.
- 3 Do těla vložte stírací kotouč tak, aby žebra směřovala nahoru.
- 4 Uchopte kotouč pro krájení na kostky za otvory pro prsty a nasadte na stírací kotouč. (Mřížka pro krájení na kostky musí být na opačné straně než výstup potravin. Značka na kotouči  musí být v rovině se značkou na těle nástavce .)
- 5 Uchopte krájecí kotouč za úchyt a nasuňte na hřidel ③.
- 6 Na tělo nástavce nasadte víko, nastavte symbol  na víku k symbolu  na těle nástavce a pak otočením na symbol  zajistíte.
- 7 Připojte spotřebič k napájení a pod výstup pro potraviny postavte misku.
- 8 Vyberte podávací trubici, kterou chcete použít. Tlačka obsahuje menší podávací trubici pro krájení menších nebo tenkých potravin. **Pokud chcete použít menší podávací trubici** – nejprve do podávací trubice ④ vložte větší tlačku.

**Pokud chcete použít větší podávací trubici** – použijte obě tlačky současně 5.

- 9 Vložte potravinu do podávací trubice (vhodné potraviny a jejich přípravu najdete v tabulce pro doporučené použití).

10 Zapněte spotřebič a současně rovnoměrně tlačte pomocí tlačky – nestrkejte do otvoru prsty a nepoužívejte příliš velkou sílu.

Použijte rychlost 4 až maximální.

- 11 Vypněte a vytáhněte ze zásuvky.

## tabulka doporučeného použití

Potravina	Příprava	Rady a tipy
Tuřín a brambory apod.	Oloupejte a nakrájejte, aby se vešly do podávací trubice	Krájejte syrové.
Mrkev	Oloupejte	Krájejte jednu po druhé pomocí malé podávací trubice. Krájejte syrové.
Červená řepa	Oloupejte	Naplňte podávací trubici kousky. Krájejte syrové nebo vařené.
Lilek	Podélně rozpulte a v případě potřeby nakrájejte, aby se vešel do podávací trubice	Krájejte jednu polovinu, pak druhou.
Paprika	Rozpulte a zbavte semínek	Vložte kolmo do podávací trubice.
Okurka a cuketa	Můžete oloupat.	
Cibule	Oloupejte a rozpulte, aby se vešla do podávací trubice	Místo kostek vzniknou spíše nahrubo nasekané kousky.
Řapíkatý celer	Ořízněte stonky na stejnou délku	Naplňte podávací trubici kousky.
Tvrdé ovoce – jablka, hrušky	V případě potřeby oloupejte. Rozpulte, vykrojte jádřinec a jádérka.	
Tvrký sýr – švýcarský Gruyere	Nakrájejte a naplňte podávací trubici	Krájejte ihned po vytažení z chladničky.
Vejsce natvrdo	Uvařte natvrdo a před odstraněním skořápky nechte vychladnout	Naplňte podávací trubici. Místo kostek vzniknou spíše nahrubo nakrájené kousky.
Šunka	Odstraňte kosti. Nakrájejte na kusy	Místo plátků použijte kusy šunky. Krájejte ihned po vytažení z chladničky.
Nakládané okurky	Slijte nálev	Krájejte pomocí malé podávací trubice.



## radý

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete syrové čerstvé ovoce a zeleninu.
- V případě zpracování vařené zeleniny doporučujeme nechat zeleninu přes noc zmrazit.
- Nekrájejte potraviny na malé kousky, ale na takové kusy, aby se vešly do podávací trubice. Šířku velké podávací trubice téměř zcela vyplňte. Zabráníte tím tomu, aby potraviny během krájení klouzaly stranou, a dosáhnete optimálních výsledků. Případně použijte malou podávací trubici.
- Před krájením z potravin odstraňte jádra, kosti apod.

## poznámka:

- Kvůli různým velikostem a tvarům potravin budou výsledné kostky obsahovat kousky nepravidelných tvarů. To je normální.
- Krájení některých potravin, například salámu chorizo a sýru feta, se s tímto nástavcem nedoporučuje.

## čištění

- Před sundáním nástavce přístroj vypněte a odpojte od napájení.
- Před čištěním nástavec zcela rozeberte.
- Díly se snadněji čistí ihned po použití.
- S krájecími kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré.
- Pro uvolnění potravin, které mohou zůstat zachycené v mřížce, použijte čisticí nástroj. Vytlačte potraviny ven směrem zespodu mřížky 6.
- Nenamáčejte převodovou jednotku do vody a nedovolte, aby zvlhla. Všechny ostatní části lze mýt v teplé vodě se saponátem. Po umytí důkladně osušte. Dávejte pozor, protože krájecí kotouče jsou ostré. Případně můžete mýt v myčce (pouze na horní polici).

## 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!
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A szeletelőtárcsa és kockára vágó tárcsa éles, ezért fel- és leszerelés, valamint tisztítás közben óvatosan kezelendő.
- Az élelmiszert soha ne az ujjával nyomja le az adagolócsőben. Erre a célra mindig használja a tartozék tömőrudat.
- Soha ne vegye le a tartozék fedelét, amíg a szeletelőtárcsa teljesen le nem állt.
- Ne nyomja le túlzott erővel az adagolócsőben a nyersanyagot, mert károsíthatja a tartozékot.
- Soha ne használja a tartozékot, ha sérült. Ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg. Lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.
- A részegységek fel- és leszerelése, illetve a tisztítás előtt a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
- 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 KAX400PL toldat Twist csatlakozású , és közvetlenül használható a legújabb generációs Kenwood Chef konyhagépekkel (KVC és KVL sorozatú modellek).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

A kockára vágó tartozék segítségével különféle élelmiszerek, például sárgarépa, karórépa, cékla, alma és sonka vágható kockára.






### az első használat előtt

- Mosogassa el a készülék alkatrészeit. Lásd: „a készülék tisztítása”.

## a készülék részei

- ① tömőrudak: nagy és kicsi
- ② adagolócső
- ③ fedél
- ④ tengely
- ⑤ szeletelőtárcsa
- ⑥ fogórész
- ⑦ kockázórács
- ⑧ kockára vágó tárcsa
- ⑨ lyukak az ujjaknak
- ⑩ terelőtárcsa
- ⑪ tokrész
- ⑫ élelmiszer kimeneti nyílása
- ⑬ váltómű
- ⑭ tisztítóeszköz

## a kockára vágó tartozék használata

- 1 A kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét felül megnyomva emelje le a fedelet ①.
- 2 A toldatot az ábrán látható állásban tolja be a kis sebességű meghajtó nyílásába, és elfordítva rögzítse ②.
- 3 Helyezze a terelőtárcsát a tokrészbe úgy, hogy a bordák felfelé nézzenek.
- 4 Tartsa a kockára vágó tárcsát az ujjaknak kialakított lyukaknál, és helyezze a terelőtárcsa tetejére. (A kockázórácsnak az élelmiszer kimeneti nyílásával ellentétes oldalon kell lennie, és a kockára vágó tárcsán látható  jelnek illeszkednie kell a tokrészen látható  jelhez.)
- 5 A szeletelőtárcsát fogja meg a fogórésznél, és nyomja rá a tengelyre ③.
- 6 Illessze a fedelet a tokrészre úgy, hogy a fedélen látható  szimbólum illeszkedjen a tokrészen látható  szimbólumhoz, majd a rögzítéshez fordítsa el a  szimbólumig.
- 7 Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, és helyezzen egy tálat az élelmiszer kimeneti nyílása alá.

8 Válassza ki, hogy melyik adagolócsövet szeretné használni. A tömőrúd tartalmaz egy kisebb adagolócsövet, külön darabok vagy vékony nyersanyagok feldolgozásához.

**A kis adagolócső használatához**

- először helyezze be a nagyobb tömőrúdat az adagolócsőbe ④.

**A nagyobb adagolócső**

**használatakor** - együtt használja a két tömőrúdat ⑤.

9 Helyezze az élelmiszert az adagolócsőbe (a megfelelő nyersanyagoknak és elkészítési módjuknak nézzen utána a felhasználási útmutató táblázatában).

10 Kapcsolja be a készüléket, és a nyersanyagot egyenletesen nyomja lefelé a tömőrúddal. Soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe, és ne fejtessen ki túl nagy erőt.

A sebesség 4 és max. között legyen.

11 Kapcsolja ki az egységet, és a dugaszt húzza ki a konnektorból.

## felhasználási útmutató

<b>Élelmiszer</b>	<b>Előkészítés</b>	<b>Tanácsok és tippek</b>
Karórépa, burgonya és fehérrépa	Hámozza meg, és vágja akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe.	Nyers állapotban dolgozandó fel.
Sárgarépa	Hámozza meg.	Javasoljuk, hogy egyenként dolgozza fel a kis adagolócsövön keresztül. Nyers állapotban dolgozandó fel.
Cékla	Hámozza meg.	Helyezzen az adagolócsőbe annyit, amennyi belefér. Nyers vagy főtt állapotban dolgozandó fel.
Padlizsán	Hosszában vágja ketté, és ha szükséges, vágja akkora darabokra, hogy beférjen az adagolócsőbe.	Egyszerre egy felet dolgozzon fel.
Paprika	Vágja félbe és magozza ki.	A paprikákat hosszában helyezze egymás mellé az adagolócsőbe.
Uborka és cukkini	Célszerű meghámozni.	
Hagyma	Hámozza meg és vágja félbe, hogy be lehessen helyezni az adagolócsőbe.	Durvára vágott darabkák lesznek kockák helyett.
Zeller	A szárat vágja egyforma hosszúra.	Helyezzen az adagolócsőbe annyit, amennyi belefér.
Kemény gyümölcsök – alma, körte	Szükség esetén hámozza meg. Vágja félbe és magozza ki.	
Kemény sajtok – Gruyere Swiss	Vágja fel és helyezze az adagolócsőbe.	A hűtőszekrényből kivéve azonnal dolgozza fel.
Kemény tojás	Főzze meg a tojást, és várja meg, amíg kihűl, csak utána távolítsa el a héját.	Helyezze az adagolócsőbe. Durvára vágott darabkák lesznek kockák helyett.
Sonka	Csontozza ki. Vágja kis tömbökre.	A szeletek helyett inkább tömböket használjon. A hűtőszekrényből kivéve azonnal dolgozza fel.
Apró ecetes uborka	Csepegtesse le.	A kis adagolócsövön keresztül dolgozza fel.

### **tanácsok**

- Javasoljuk, hogy nyers, friss gyümölcsöket és zöldségeket dolgozzon fel.
- Főtt zöldségek feldolgozásánál javasolt előtte éjszakára hűtőbe tenni.
- Ne aprítsa fel a nyersanyagot, csak annyit vágjon le belőle, hogy beleférjen az adagolócsőbe. A nagy adagolócső teljes szélességét töltsse ki. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során a nyersanyag oldalirányban kicsússzon, és az eredmény is optimális lesz. Másik megoldásként használhatja a kis adagolócsövet.
- A magokat, csontokat stb. a feldolgozás előtt mindig távolítsa el.

### **megjegyzés:**

- A nyersanyagok eltérő mérete és alakja miatt a kockák között mindig lesznek szabálytalan alakúak, ez nem hiba.
- Egyes élelmiszerek, például a fűszeres kolbász vagy a feta sajt feldolgozása nem célszerű ezzel a tartozékkal.

## **a készülék tisztítása**

- A tartozéknak a készülékről történő eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati dugaszt húzza ki a konnektorból.
- A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a tartozékot.
- A könnyebb tisztítás érdekében a használat után azonnal mossa le a részegységeket.
- A vágótárcsák rendkívül élesek, ezért ezekkel nagyfokú körültekintéssel kell bánni.
- A tisztítóeszköz segítségével eltávolíthatja a kockázórácsba beszorult nyersanyagdarabokat. A kockázórács alól tolja ki a kihullott élelmiszerdarabokat **6**.
- A váltóművet soha ne mártsa vízbe, és ügyeljen arra, hogy nedves se legyen.

A többi alkatrészt elmoshatja forró mosószeres vízben, majd szárítsa meg. Legyen óvatos, mert a vágótárcsák nagyon élesek. Másik megoldásként mosogatógépben is tisztíthatók (csak a felső rekeszen).

## **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.


# Polski


Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje


## bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
  - Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
  - Włączanego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
  - Tarcze do krojenia na plastry i w kostkę są ostre. Przy ich zdejmowaniu, zakładaniu i czyszczeniu należy zachować ostrożność.
  - Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Do tego celu używać wyłącznie załączonych w zestawie popychaczy.
  - Nie zdejmować pokrywy z nasadki zanim tarcza do krojenia na plastry całkowicie się nie zatrzyma.
  - Nie wpychać składników do otworu podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
  - Nie używać uszkodzonej nasadki. W razie awarii oddać ją do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
  - Nie dotykać części znajdujących się w ruchu.
  - Przed zdejmowaniem, zakładaniem oraz czyszczeniem części należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
  - 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 KAX400PL wyposażona jest w gniazdo typu obrotowego  i przeznaczona do bezpośredniego montażu na najnowszej generacji modelach robotów z serii Kenwood Chef (serie KVC oraz KVL).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Nasadki do krojenia w kostkę można używać do krojenia różnego rodzaju składników, np. marchewki, brukwi, buraków, jabłek czy szynki.






#### **przed pierwszym użyciem**

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

## oznaczenia

- ① popychacze: duży i mały
- ② podajnik
- ③ pokrywa
- ④ sprzęgło
- ⑤ tarcza do krojenia na plastry
- ⑥ uchwyt
- ⑦ kratka tnąca
- ⑧ tarcza do krojenia w kostkę
- ⑨ otwory na palce
- ⑩ tarcza popychającą pokrojone składniki
- ⑪ korpus
- ⑫ otwór wylotowy
- ⑬ układ napędowy
- ⑭ szczoteczka do czyszczenia

## użytkowanie nasadki

- 1 Zdjąć osłonę gniazda obrotów wolnych, naciskając na jej wierzch i zdejmując ją ①.
- 2 Układając nasadkę w pozycji pokazanej na rysunku, przyłożyć do gniazda obrotów wolnych i przekręcić ją, aby zablokować we właściwym położeniu ②.
- 3 W korpusie umieścić tarczę popychającą pokrojone składniki, żebrowaną częścią do góry.
- 4 Wsunąć palce w otwory w tarczy do krojenia w kostkę i umieścić ją na tarczy popychającej pokrojone składniki. (Kratka tnąca powinna znajdować się po przeciwnej stronie w stosunku do otworu wylotowego: oznaczenie  na tarczy do krojenia w kostkę powinno znajdować się równo z oznaczeniem  na korpusie).
- 5 Trzymając tarczę do krojenia w plastry za uchwyt, nasunąć ją na sprzęgło ③.
- 6 Na korpusie zamocować pokrywę – symbol  zrównując z symbolem  na korpusie, a następnie przekręcić ją do symbolu , by zablokować ją na miejscu.
- 7 Włożyć wtyczkę przewodu przyłączeniowego urządzenia do gniazda sieciowego, a pod otwór wylotowy postawić miskę.



- 8 Wybrać odpowiedni podajnik. W popychaczu znajduje się mniejszy podajnik, umożliwiający rozdrabnianie pojedynczych lub cienko pokrojonych składników.  
**Aby użyć mniejszego podajnika** – do większego podajnika należy najpierw wsunąć większy popychacz ④.
- Aby użyć większego podajnika** – oba popychacze złożyć ze sobą i użyć ich jednocześnie ⑤.
- 9 Składniki umieścić w podajniku (lista rodzajów żywności, którą można rozdrabniać i sposób jej przygotowania znajduje się w karcie zaleceń).
- 10 Włączyć urządzenie i w tym samym czasie za pomocą popychacza równomiernie popchnąć składniki w dół otworu podajnika. Nie wolno wpychać składników na siłę ani wkładać do podajnika palców. Użyć prędkości od 4 do max.
- 11 Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

## tabela zaleceń

<b>Składnik</b>	<b>Sposób przygotowania</b>	<b>Wskazówki</b>
Brokiew, ziemniaki i rzepa	Obrać i pokroić tak, by zmieściły się do otworu podajnika	Rozdrabniać na surowo.
Marchew	Oskrobać	Najlepsze wyniki daje użycie mniejszego podajnika i rozdrabnianie jednej marchewki na raz. Rozdrabniać na surowo.
Buraki	Obrać	Ułożyć jeden na drugim tak, by mieściły się do otworu podajnika. Rozdrabniać na surowo lub po ugotowaniu.
Bakłażan	Przekroić wzdłuż na pół, a w razie konieczności pokroić na mniejsze kawałki, tak, by zmieścił się do podajnika	Rozdrabniać jedną połówkę na raz.
Papryka	Przekroić na pół i usunąć nasiona	Do podajnika wkładać w pozycji pionowej.
Ogórki i cukinia	Aby uzyskać możliwie najlepszy wynik, obrać ze skórki.	
Cebula	Obrać i przekroić na pół, tak, by zmieściła się do podajnika	Cebula jest siekana w dość grube kawałki, a nie w kostkę.
Seler naciowy	Pokroić na kawałki tej samej długości	Ułożyć jeden przy drugim tak, by mieściły się do otworu podajnika.
Twarde owoce – jabłka, gruszki	W razie konieczności obrać. Przekroić na pół i usunąć gniazda nasienne i pestki.	
Twarde sery – np. Gruyère	Pokroić tak, by wypełnić otwór podajnika	Rozdrabniać bezpośrednio po wyjęciu z lodówki.
Jaja na twardo	Ugotować na twardo, a przed obraniem ostudzić	Wkładać do podajnika jedno na drugim. Jaja są siekane w dość grube kawałki, a nie w kostkę.
Szynka	Usunąć kości. Pokroić na dość duże kawałki	Rozdrabniać pokrojoną na większe kawałki, a nie na plasterki. Rozdrabniać bezpośrednio po wyjęciu z lodówki.
Korniszony	Odcedzić	Rozdrabniać przy użyciu mniejszego podajnika.

### wskazówki

- Najlepsze wyniki daje używanie świeżych, surowych owoców i warzyw.
- Jeżeli rozdrabniane są warzywa gotowane, zaleca się przechowanie ich przed użyciem przez noc w lodówce.
- Nie należy kroić składników – wystarczy je przyciąć tak, by zmieściły się do podajnika. Duży podajnik w całości wypełnić składnikami. Zapobiega to przesuwaniu się składników na boki podczas rozdrabniania i daje najlepsze wyniki. Można także użyć mniejszego podajnika.
- Przed rozdrabnianiem usunąć wszelkie pestki, kości itp.

### Uwaga:

- Ze względu na różne wielkości i kształty składników, uzyskana kostka może zawierać zniekształcone kawałki – jest to całkowicie normalne.
- Nie zaleca się stosowania nasadki do rozdrabniania niektórych składników, takich jak kielbasa typu chorizo czy ser feta.

## czyszczenie

- Przed zdjęciem nasadki należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed czyszczeniem całkowicie rozmontować nasadkę.
- Mycie przyborów bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie ich w czystości.
- Dotykając tarcz należy zachować szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
- Do usuwania kawałków, które utkwily w kratce tnącej używać załączonej szczoteczki. Resztki usuwać wypychając je od spodu kratki 6.

- Nie zanurzać układu napędowego w wodzie ani nie dopuszczać, by dostała się do jego środka. Wszystkie pozostałe elementy można myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Należy je potem dokładnie wysuszyć, zachowując szczególną ostrożność, ponieważ tarcze tnące są bardzo ostre. Części te można także myć w zmywarce do naczyń (wyłącznie w górnym koszu).

## 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.


## 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  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 .

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](http://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 .
- 2 Возьмите насадку, как показано на рисунке, и вкрутите ее в низкоскоростное отверстие до конца .
- 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 находиться 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 .
- 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 ингредиентов.
- Чтобы воспользоваться меньшей подающей трубкой** - сначала вставьте большой толкатель в обычную подающую трубку ④.
- Чтобы воспользоваться большой подающей трубкой** - соедините два толкателя ⑤.
- 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 позволит 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.



# 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.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Οι δίσκοι κοπής σε φέτες και σε κύβους είναι κοφτεροί, να τους χειρίζεστε με προσοχή κατά την τοποθέτηση, την αφαίρεση και τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε μόνο τους ωστήρες που παρέχονται μαζί με το εξάρτημα.
- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι από το εξάρτημα, εάν ο δίσκος κοπής δεν σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.
- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη για να σπρώξετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας – μπορεί να προκληθεί ζημιά στο εξάρτημα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε το για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην αγγίζετε μέρη που κινούνται.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση μερών ή πριν από τον καθαρισμό.
- Η κακή χρήση του εξαρτήματος μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

Ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της κουζίνομηχανής 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 KAX400PL 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).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα κοπής σε κύβους για να τεμαχίσετε διάφορα τρόφιμα όπως καρότα, γουλιά, παντζάρια, μήλα και ζαμπόν σε κύβους.



#### πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη: βλ. «Καθαρισμός».

## επεξήγηση συμβόλων

- ① ωστήρες: μικρός και μεγάλος
- ② σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ καπάκι
- ④ άξονας
- ⑤ δίσκος κοπής σε φέτες
- ⑥ λαβή λεπίδας
- ⑦ πλέγμα κοπής σε κύβους
- ⑧ δίσκος κοπής σε κύβους
- ⑨ οπές λαβής
- ⑩ περιστρεφόμενος δίσκος
- ⑪ κυρίως σώμα
- ⑫ στόμιο εξόδου τροφίμων
- ⑬ χειριστήριο ταχυτήτων
- ⑭ εργαλείο καθαρισμού

## πώς να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα κοπής σε κύβους

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας πιέζοντας το επάνω μέρος και ανασηκώνοντάς το ①.
- 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 ②.
- 3 Τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο στο κυρίως σώμα, με τις ραβδώσεις στραμμένες προς τα πάνω.
- 4 Κρατήστε το δίσκο κοπής σε κύβους από τις οπές λαβής και τοποθετήστε τον πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. (Το πλέγμα κοπής σε κύβους θα πρέπει να βρίσκεται στην αντίθετη πλευρά από το στόμιο εξόδου τροφίμων, με την ένδειξη στο δίσκο κοπής σε κύβους  να ευθυγραμμίζεται με την ένδειξη στο κυρίως σώμα) .
- 5 Κρατήστε το δίσκο κοπής σε φέτες από τη λαβή και πιέστε τον στον άξονα ③.

- 6 Τοποθετήστε το καπάκι στο κυρίως σώμα, ευθυγραμμίστε το σύμβολο ▼ στο καπάκι με το σύμβολο ◡ στο κυρίως σώμα, και, στη συνέχεια, στρέψτε το προς στο σύμβολο ■ για να ασφαλίσει στη θέση του.
- 7 Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και τοποθετήστε ένα μπολ κάτω από το στόμιο εξόδου τροφίμων.
- 8 Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωστήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία μεμονωμένων κομματιών ή λεπτών υλικών.  
**Για να χρησιμοποιήσετε τον μικρό σωλήνα τροφοδοσίας,** τοποθετήστε πρώτα το μεγαλύτερο ωστήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας ④.  
**Για να χρησιμοποιήσετε τον μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας,** χρησιμοποιήστε και τους δύο ωστήρες μαζί ⑤.
- 9 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας (ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης για τα κατάλληλα τρόφιμα και την προετοιμασία τους).
- 10 Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή και ταυτόχρονα πιέστε προς τα κάτω σταθερά με τον ωστήρα – ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας και μην ασκείτε υπερβολική δύναμη. Χρησιμοποιήστε τις ταχύτητες 4 έως μέγ.
- 11 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την πρίζα.

## πίνακας συνιστώμενης χρήσης

Τρόφιμα	Προετοιμασία	Συμβουλές και υποδείξεις
Γουλιά, πατάτες και ρέβες	Αφαιρέστε τη φλούδα και κόψτε ώστε να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας.	Επεξεργαστείτε τα ωμά.
Καρότα	Αφαιρέστε τη φλούδα.	Για καλύτερα αποτελέσματα, κόψτε ένα καρότο τη φορά, χρησιμοποιώντας το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε τα ωμά.
Παντζάρια	Αφαιρέστε τη φλούδα.	Κόβετε σε κομμάτια που να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας. Επεξεργαστείτε τα ωμά ή μαγειρεμένα.
Μελιτζάνες	Κόψτε τις στη μέση κατά μήκος και, εάν χρειάζεται, κόψτε τις σε κομμάτια ώστε να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας.	Επεξεργαστείτε μισή μελιτζάνα τη φορά.
Πιπεριές	Κόψτε στη μέση και αφαιρέστε τα σπόρια.	Τοποθετήστε σε όρθια θέση στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Αγγούρια και κολοκυθάκια	Για καλύτερα αποτελέσματα αφαιρέστε τη φλούδα.	
Κρεμμύδια	Ξεφλουδίστε και κόψτε τα στη μέση ώστε να χωρούν στο σωλήνα τροφοδοσίας.	Κόβονται σε χοντρά κομμάτια παρά σε κύβους.
Σέλινο	Κόψτε τα κοτσάνια σε κομμάτια ίδιου μήκους.	Τοποθετήστε τα μαζί ώστε να χωρέσουν στο σωλήνα τροφοδοσίας.
Σκληρά φρούτα – μήλα, αχλάδια	Αφαιρέστε τη φλούδα εάν είναι απαραίτητο. Κόψτε στη μέση, αφαιρέστε τον πυρήνα και τα κουκούτσια.	
Σκληρό τυρί - Ελβετικό Gruyere	Κόβετε σε κομμάτια γεμίζοντας το σωλήνα τροφοδοσίας.	Επεξεργαστείτε απευθείας από το ψυγείο.
Αυγά βραστά	Βράστε μέχρι να σφίξουν και αφήστε τα να κρυώσουν πριν αφαιρέσετε το τσόφλι.	Τοποθετήστε τα ώστε να γεμίσει ο σωλήνας τροφοδοσίας. Κόβονται σε χοντρά κομμάτια παρά σε κύβους.
Χοιρομέρι	Αφαιρέστε τα κόκκαλα. Κόψτε σε τετράγωνα κομμάτια.	Χρησιμοποιήστε καλύτερα μεγάλο κομμάτι από χοιρομέρι παρά φέτες. Επεξεργαστείτε απευθείας από το ψυγείο.
Αγγουράκι τουρσί	Στραγγίξτε.	Χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.

### πρακτικές συμβουλές

- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε φρέσκα, ωμά φρούτα και λαχανικά.
- Εάν θέλετε να επεξεργαστείτε μαγειρεμένα λαχανικά, συνιστάται να έχουν μείνει στο ψυγείο όλη τη νύχτα.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε ομοιόμορφα κομμάτια, απλά κόβετέ τα έτσι ώστε να χωράνε στο σωλήνα τροφοδοσίας. Γεμίζετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα γλιστρούν προς το πλάι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας και θα έχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα. Εναλλακτικά, χρησιμοποιείτε τον μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Αφαιρείτε πάντα τα κουκούτσια, τα κόκκαλα κ.λπ. από τα τρόφιμα προτού τα επεξεργαστείτε.

### Σημείωση:

- Επειδή τα τρόφιμα έχουν διάφορα μεγέθη και σχήματα, είναι φυσιολογικό με την κοπή σε κύβους να βγαίνουν και κομμάτια ακανόνιστου σχήματος.
- Ορισμένα τρόφιμα, όπως τα χωριάτικα λουκάνικα ή το τυρί φέτα δεν συνιστώνται για χρήση με αυτό το εξάρτημα.

## καθαρισμός

- Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα προτού αφαιρέσετε το εξάρτημα από τη συσκευή.
- Αποσυναρμολογήστε εντελώς το εξάρτημα προτού το καθαρίσετε.
- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.
- Να χειρίζεστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι εξαιρετικά κοφτεροί.
- Χρησιμοποιείτε το εργαλείο καθαρισμού για να αφαιρείτε τρόφιμα που μπορεί να έχουν παραμείνει μέσα στο πλέγμα κοπής σε κύβους. Σπρώχνετε τα τρόφιμα προς τα έξω, πιέζοντας από το κάτω μέρος του πλέγματος κοπής σε κύβους 6.

- Μην βυθίζετε ποτέ το χειριστήριο ταχυτήτων σε νερό ή μην το αφήνετε να βραχεί. Όλα τα υπόλοιπα μέρη μπορούν να πλένονται με ζεστή σαπουνάδα και, στη συνέχεια, θα πρέπει να στεγνώνουν καλά. Προσοχή: οι δίσκοι κοπής είναι κοφτεροί. Εναλλακτικά, πλύνετε τους στο πλυντήριο πιάτων (πάντα στην επάνω σχάρα).

## σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:


- 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.


## bezpečnosť


- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Kotúče na krájanie na plátky a na kocky sú ostré, takže s nimi pri ich zakladaní, vyberaní a čistení manipulujte opatrne.
- Nikdy netlačte potraviny nadol plniacou trubicou prstami. Používajte na to len dodané posúvače.
- Nikdy neskladajte veko z tohto príslušenstva, kým sa kotúč na krájanie na plátky úplne nezastaví.
- Pri tlačení na potraviny v plniacej trubici nepoužívajte nadmernú silu, lebo toto príslušenstvo by ste tým mohli poškodiť.
- Nikdy nepoužívajte toto príslušenstvo, ak bude poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť. Prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nedotýkajte sa pohyblivých súčastí.
- Pred zakladaním alebo vyberaním súčastí alebo pred ich čistením odpojte zariadenie z elektrickej siete.
- Nesprávne používanie tohto príslušenstva môže spôsobiť zranenie.

Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v príručke hlavného kuchynského zariadenia.

- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

Príslušenstvo KAX400PL 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 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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Toto príslušenstvo na krájanie na kocky je určené na krájanie rôznych potravín, ako sú napríklad jablká, mrkva, cvikla, swede a šunka, na kocky.






#### pred prvým použitím

- Umyte jednotlivé súčasti. Prečítajte si časť „čistenie“.

## legenda

- ① posúvače: veľký a malý
- ② plniaca trubica
- ③ veko
- ④ hriadeľ
- ⑤ kotúč na krájanie na plátky
- ⑥ držadlo
- ⑦ mriežka na kocky
- ⑧ kotúč na krájanie na kocky
- ⑨ otvory pre prsty
- ⑩ posúvací kotúč
- ⑪ teleso
- ⑫ výstup potravín
- ⑬ prevodová zostava
- ⑭ nástroj na čistenie

## používanie príslušenstva na krájanie na kocky

- 1 Vyberte kryt výstupu pre pomalú rýchlosť – zatlačte na jeho vrch a vytiahnite ho **1**.
- 2 Príslušenstvo držte v znázornenej pozícii, vložte ho do výstupu pre pomalú rýchlosť a otáčajte ním, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície **2**.
- 3 Na teleso založte posúvací kotúč, a to tak, aby jeho rebrá boli na hornej strane.
- 4 Uchopte kotúč na krájanie na kocky za otvory pre prsty a založte ho navrch posúvacieho kotúča. (Mriežka na kocky by mala byť na opačnej strane, ako je výstup potravín, pričom značka na kotúči na krájanie na kocky  by mala lícovať so značkou na telese .)
- 5 Uchopte kotúč na krájanie na plátky za držadlo a zatlačte ho na hriadeľ **3**.
- 6 Založte veko na teleso a nastavte ho tak, aby symbol  na veku lícoval so symbolom  na telese. Potom ho potočte tak, aby lícoval s týmto symbolom , aby bol zaistený v potrebnej pozícii.
- 7 Zariadenie zapojte do elektrickej siete a pod výstup potravín položte nejakú misu.

- 8 Vyberte si plniacu trubicu, ktorú chcete použiť. Posúvač obsahuje menšiu plniacu trubicu na spracovávanie jednotlivých položiek alebo tenkých zložiek.

**Ak chcete použiť malú plniacu**

**trubicu** – najprv vložte väčší posúvač do plniacej trubice ④.

**Ak chcete použiť väčšiu plniacu trubicu** – použite obidva posúvače naraz ⑤.

- 9 Vložte potravinu do plniacej trubice (pozrite si tabuľku odporúčaného používania, ktorá obsahuje vhodné potraviny a opisuje ich prípravu).

- 10 Zariadenie zapnite a potravinu hneď tlačte rovnomerne nadol posúvačom. Nikdy ju netlačte nadmernou silou a nestrkajte do plniacej trubice prsty. Používajte rýchlosť č. 4 až maximálnu.

- 11 Vypnite a odpojte z elektrickej siete.



## tabuľka odporúčaného používania

Potraviny	Príprava	Rady a tipy
Zemiaky, biela repa, swede	Odstráňte šupku a narežte tak, aby sa zmestili do plniacej trubice.	Spracovávajúte v surovom stave.
Mrkva	Odstráňte šupku.	Najlepšie výsledky dosiahnete, ak do plniacej trubice budete vkladať a spracovávať po jednom kuse. Spracovávajúte v surovom stave.
Cvikla	Odstráňte šupku.	Naskladajte tak, aby sa zmestila do plniacej trubice. Spracovávajúte v surovom alebo uvarenom stave.
Baklažán	Rozrežte po dĺžke na polovice a tie v prípade potreby ešte orežte tak, aby sa zmestili do plniacej trubice.	Spracovávajúte po poloviciach.
Paprika	Rozrežte na polovicu a odstráňte jadro so semenkami.	Pripravené kúsky vložte vo zvislej polohe do plniacej trubice.
Uhorka a cuketa	Odstráňte šupku, ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky.	
Cibuľa	Ošúpte a rozrežte na polovicu, aby sa zmestila do plniacej trubice.	V tomto prípade namiesto kociek produkuje nahrubo nasekané kúsky.
Listový zeler	Narežte na rovnakú dĺžku.	Naskladajte tak, aby sa narezané kúsky zmestili do plniacej trubice.
Tvrdé ovocie, ako sú jablká a hrušky	V prípade potreby odstráňte šupku. Rozrežte na polovicu a odstráňte ohryzok a jadierka.	
Tvrдый сыр, ako je švajčiarsky syr Gruyere Swiss	Narežte tak, aby ste naplnili plniacu trubicu.	Spracovávajúte priamo z chladničky.
Vajíčka uverené natvrdo	Uvarte na tvrdo, nechajte vychladnúť a ošúpte.	Naskladajte v plniacej trubici. V tomto prípade namiesto kociek produkuje nahrubo nasekané kúsky.
Šunka	Odstráňte kosti. Narežte na bloky.	Namiesto krajcov šunky používajte bloky šunky. Spracovávajúte priamo z chladničky.
Nakladané uhorky	Osušte.	Spracovávajúte pomocou malej plniacej trubice.

### **radý**

- Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, používajte ovocie a zeleninu v čerstvom a surovom stave.
- Pri spracovávaní varenej zeleniny ju odporúčame dať na noc do chladničky.
- Potraviny nekrájajte na malé kúsky, len ich orezávajte tak, aby sa zmestili do plniacej trubice. Veľkú plniacu trubicu naplňujte takmer na celú šírku. To bráni potravinám v tom, aby sa počas spracovávania sklízavali do strán a umožňuje to dosiahnutie optimálnych výsledkov. Eventuálne používajte malú plniacu trubicu.
- Z potravín pred ich spracovaním najprv vždy odstráňte jadierka, kosti a podobne.

### **Poznámky:**

- Kvôli rôznym veľkostiam a tvarom potravín budú medzi kockami aj nejaké deformované kúsky, čo je normálne.
- Niektoré potraviny, ako sú napríklad bravčová klobása chorizo a feta syr, týmto príslušenstvom spracovávať neodporúčame.

## **čistenie**

- Zariadenie vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete pred vybratím tohto príslušenstva z neho.
- Toto príslušenstvo pred čistením úplne rozmontujte.
- Súčasti umývajte hneď po použití, aby sa ľahšie čistili.
- S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne – sú mimoriadne ostré.
- Na uvoľňovanie zvyškov potravín zachytených v mriežke na kocky používajte nástroj na čistenie. Vytláčajte ich zospodu mriežky na kocky 6.
- Prevodovú zostavu nikdy neponárajte do vody a nedovoľte, aby zmokla.

Všetky ostatné súčasti možno umývať v horúcej vode s čistiacim prostriedkom. Potom ich treba dôkladne osušiť. Rezacie kotúče sú ostré, takže postupujte pri tom opatrne. Eventuálne ich možno umývať aj v umývačke riadu (ale len vo vrchnej priehradke).

## **servis a starostlivosť o zákazníkov**

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie doplnku
- 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.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Різальні пластини дуже гострі, тому під час установки та знімання деталей, і чищення будьте обережні.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь напрямну трубку. Використовуйте штовхачі, що входять до комплекту насадки.
- Не знімайте кришку з насадки, доки різальний диск не зупиниться повністю.
- Не намагайтеся силою проштовхнути продукти крізь напрямну трубку – ви можете пошкодити насадку.
- Не використовуйте пошкоджену насадку. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Сервісне обслуговування».
- Не торкайтеся рухомих деталей.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед установкою чи зніманням деталей, та перед чищенням.
- 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 KAX400PL має нарізну систему кріплення  та призначена для безпосереднього використання з новим поколінням моделей Kenwood Chef (серії KVC та KVL).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

Використовуйте насадку для кубиків для нарізання таких продуктів, як морква, бруква, буряк, яблука та шинка.






#### **перед першим використанням**

- Вимийте всі деталі, дивіться розділ "Догляд та чищення"

## ПОКАЖЧИК

- ① штовхач: великий та малий
- ② напрямна трубка
- ③ кришка
- ④ вал
- ⑤ диск для нарізання скибками
- ⑥ ручка
- ⑦ сітка для кубиків
- ⑧ диск для кубиків
- ⑨ отвори для пальців
- ⑩ подавальний диск
- ⑪ корпус
- ⑫ отвір для виходу продуктів
- ⑬ вузол коробки швидкостей
- ⑭ інструмент для чищення

## використання насадки для нарізання кубиками

- 1 Підніміть кришку низькошвидкісного отвору, натиснувши на верхню частину та піднявши кришку ①.
- 2 Візьміть насадку, як показано на малюнку, піднесіть до низькошвидкісного приводу та вкрутіть в нього ②.
- 3 Вставте подавальний диск у корпус ребрами до гори.
- 4 Утримуйте диски для нарізання кубиками за ручку та надягніть на подавальний диск. (Сітка для кубиків має знаходитись на протилежному боці від отвору для продуктів, а маркер на диску для кубиків  має збігатися з маркером на корпусі ).
- 5 Утримуйте диски за ручку та насуньте його на вал ③.
- 6 Встановіть кришку на корпус, та співставте символ  на кришці з маркером  на корпусі, потім поверніть до символу , щоб заблокувати.
- 7 Підключіть міксер до мережі електропостачання та поставте чашу попід отвір для виходу продуктів.

- 8 Оберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку невеликого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів.  
**Щоби скористатися напрямною трубкою невеликого розміру-** спочатку установіть більший за розміром штовхач всередину напрямної трубки ④.
- Щоб скористатися напрямною трубкою великого розміру-** Установіть обидва штовхачі ⑤.
- 9 Покладіть продукти до напрямної трубки (див. таблицю з рекомендаціями щодо продуктів, які можна використовувати, та спосіб їх приготування).
- 10 Увімкніть міксер на швидкості 3 й в той же час починайте рівномірно натискати на штовхач – ні в якому разі не опускайте пальці до напрямної трубки та не докладайте надмірних зусиль. Обирайте швидкість від 4 до макс.
- 11 Вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання.

## Таблиця з рекомендаціями щодо обробки продуктів

Продукт	Підготовка	Поради
Бруква, картопля та ріпа	Очистіть від кожури та наріжте кубиками відповідно до розміру напрямної трубки.	Обробляти сирими.
Морква	Очистіть від шкіри.	Для досягнення кращого результату обробляйте по одній в напрямній трубці невеликого розміру. Обробляти сирими.
Буряк	Очистіть від шкіри.	Поріжте, щоб шматочки проходили крізь напрямну трубку. Обробляти сирим або приготованим.
Баклажан	Розріжте навпіл уздовж та за необхідності поріжте, щоб шматочки проходили крізь напрямну трубку.	Обробляйте по одному.
Перець	Розріжте навпіл та видаліть насіння.	Вставте.
Огірки та кабачки	Для досягнення кращих результатів зніміть шкірку.	
Цибуля	Почистіть та поріжте так, щоб шматочки входили до напрямної трубки.	В результаті ви отримаєте щось накштатт великих шматочків, ніж кубики.
Селера	Наріжте палички однакової довжини.	Поріжте, щоб шматочки проходили крізь напрямну трубку.
Тверді фрукти-яблоко, груша	За необхідності почистіть. Розріжте навпіл, виріжте серцевину та видаліть насіння.	
Твердий сир - швейцарській грюйєр	Наріжте так, щоб сир проходив до напрямної трубки.	Обробляйте холодним.
Яйця круто	Зваріть яйця круто, остудіть та почистіть.	Вставте до напрямної трубки. В результаті ви отримаєте щось накштатт великих шматочків, ніж кубики.
Шинка	Ваидаліть кісті. Поріжте блоками.	Не ріжте скибками. Обробляйте холодним.
Консервовані огірки	Зцідити.	Обробляти крізь маленьку трубку.

### Корисні поради

- Для досягнення кращих результатів використовуйте свіжі необроблені фрукти та овочі.
- Перед переробкою варенх овочів рекомендується покласти їх на ніч до холодильника.
- Не нарізайте продукти надто дрібно — достатньо щоб вони проходили крізь напрямну трубку. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки. Або використовуйте напрямну трубку невеликого розміру.
- Завжди видаляйте кістки перед обробкою.

### Увага:

- Через різні розміри та форми продуктів кубики можуть бути нерівномірними — це є нормальним.
- Не рекомендується обробляти продукти на кшталт ковбасок та фети з цією насадкоюю.

## ЧИЩЕННЯ

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки з пристрою.
- Перед чищенням повністю розберіть насадку.
- Для легкого чищення завжди мийте деталі одразу після закінчення роботи.
- Різальні диски – дуже гострі, тому будьте обережні.
- Використовуйте інструмент для чищення, щоб видалити залишки продуктів з сітки для кубиків. Виштовхніть залишки з-під сітки **6**.
- Ніколи не опускайте вузол коробки швидкостей у воду та запобігайте попаданню вологи. Усі інші деталі можна мити у гарячій мильній воді, після чого їх треба ретельно просушити. Будьте обережні, оскільки різальні диски – дуже гострі. Або помийте в посудомийній машині (але тільки на верхній полиці).

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

## تلميحات

- للحصول على أفضل النتائج، استخدم الفواكه والخضروات الطازجة النيئة.
- في حالة تجهيز الخضراوات المطبوخة، يوصى بتبريدها أثناء الليل.
- لا تقطعي الطعام تماماً، جزئيته فقط ليتناسب مع أنبوب إدخال المكونات. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب إدخال المكونات الكبير متلئى بشكل متساو. سيحول ذلك دون انزلاق المكونات على الجوانب أثناء المعالجة وستحصلين على أفضل النتائج. أو بطريقة أخرى، يمكنك استخدام أنبوب إدخال المكونات الصغير.
- أزيلي دائماً البذور والعظم وما شابه ذلك من الطعام قبل معالجته.

## ملاحظة:

- نتيجة اختلاف أشكال وأحجام الطعام، فإن المكعبات الناتجة ستحتوي على قطع غير المتماثلة وهذا أمر طبيعي.
- لا يوصى باستخدام بعض من الأطعمة مثل النقانق والجبن الفيتا مع هذا الملحق.

## التنظيف

- افصلي الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل إزالة الملحق عن الجهاز.
- فكي الملحق تماماً قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع أسطح التقطيع - أسطح التقطيع حادة جداً.
- استخدمي أداة التنظيف لإزالة أي مكونات عالقة في شبكة المكعبات. ادفعي الطعام نحو الخارج من تحت شبكة المكعبات ⑥.
- يحذر غمر مجموعة تروس الحركة في الماء أو السماح بدخول الماء إليها.
- يمكن غسل الأجزاء المتبقية في محلول ساخن من الماء والصابون ثم التجفيف الجيد. توخي الحذر حيث أن أقراص التقطيع حادة جداً. وكطريقة بديلة، يمكنك غسلها في غسالة الأطباق (على الرف العلوي فقط).

## الخدمة ورعاية العملاء

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



## لاستخدام أنبوب إدخال المكونات

الكبير - استخدم عستي دفع المكونات معاً ⑤

٩ أدخل المكونات في أنبوب إدخال المكونات (راجع جدول توصيات الاستخدام لمعرفة المكونات المناسبة وكيفية التعامل معها).

١٠ شغلي الجهاز وفي نفس الوقت ادفعي المكونات لأسفل بقوة متساوية باستخدام عصا دفع المكونات - يحذر إدخال أصابعك داخل أنبوب إدخال المكونات.

● استخدم السرعة ٤ إلى السرعة القصوى (Max).  
١١ أوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي.

## جدول توصيات الاستخدام

المكون (الطعام)	التجهيز	تلميحات ونصائح
اللفت الأصفر والبطاطس واللفت	أزيلي قشرة الثمرة وقطعها لتتناسب مع حجم أنبوب إدخال المكونات	تعالج نيئة.
الجزر	أزيلي قشرة الثمرة	للحصول على أفضل النتائج، أدخل ثمره واحدة في المرة لدخل أنبوب إدخال المكونات الصغير. تعالج نيئة.
البنجر	أزيلي قشرة الثمرة	كدسي الثمرة لتتناسب مع أنبوب إدخال المكونات. تعالج الثمرة نيئة أو مطهية.
الباذنجان	قطعي الثمرة إلى نصفين بالطول وإذا لزم الأمر قطعها أكثر لتتناسب مع أنبوب إدخال المكونات	أدخلي نصف الثمرة في المرة الواحدة.
الفلفل	قطعي الثمرة إلى نصفين وأخليها من البذور	أدخلي الثمرة طويلاً في أنبوب إدخال المكونات.
الخيار والكوسة	أزيلي قشرة الثمرة للحصول على أفضل النتائج.	
البصل	قشري الثمرة وقطعها إلى نصفين لتتناسب مع أنبوب إدخال المكونات	تنتج مفروم بصل خشن بدلاً من المكعبات.
الكرفس	قصي السيقان لتصبح بنفس الطول	كدسي الثمرة لتتناسب مع أنبوب إدخال المكونات.
الفواكه الصلبة - التفاح والكمثرى	أزيلي قشرة الثمرة حسب الحاجة. قطعي الثمرة إلى نصفين وأخلي قالبها وأزيلي البذور.	
الجبنه الصلبة - الغرويير السويسرية	قطعها لتتناسب مع أنبوب إدخال المكونات	استخدمها مباشرة بعد إخراجها من التلاجة.
البيض المسلوقة	اسلقي البيض جيداً واتركه يبرد قبل تقشيريه	كدسي البيض في أنبوب إدخال المكونات. ينتج مفروم بيض خشن بدلاً من المكعبات.
اللحم	أزيلي العظم قطعها إلى قطع	استخدمي قطع من اللحم بدل من الشرائح. استخدم اللحم مباشرة بعد إخراجها من التلاجة.
الخيار المخلل	صفيه أولاً	أدخليه في أنبوب إدخال المكونات الصغير.

## الدليل

- 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 KAX400PL مجهز للاستخدام مع نظام Twist Connection System (TWIST) وقد تم تصميمه ليتم تركيبه مباشرة مع أحدث أجيال موديلات Kenwood Chef (وهي تلك الموديلات التي تحمل الاكواد KVC وKVL).

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 (BAR)، 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](http://www.kenwoodworld.com/twist).

استخدمي ملحق تحضير المكعبات لتقطيع العديد من المكونات مثل الجزر واللفت والبنجر والتفاح واللحم في صورة مكعبات.

- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "التنظيف".

- ① عصتا دفع المكونات: الكبيرة والصغيرة
- ② أنبوب إدخال المكونات
- ③ الغطاء العلوي
- ④ محور الدوران
- ⑤ قرص التقطيع
- ⑥ مقبض الأصابع
- ⑦ شبكة المكعبات
- ⑧ قرص المكعبات
- ⑨ فتحتا الأصابع
- ⑩ قرص الرفع
- ⑪ جسم الملحق
- ⑫ مخرج الطعام
- ⑬ مجموعة تروس الحركة
- ⑭ أداة التنظيف

## استخدام ملحق تحضير المكعبات

- ١ ارفعي غطاء مخرج السرعة المنخفضة للخارج من خلال الضغط على قمته ورفعه للخارج ①.
  - ٢ بالملحق في الموضع الموضح، ضعي مخرج السرعة المنخفضة ولفيه ليستقر في موضع التعشيق ②.
  - ٣ ركبتي قرص الرفع في جسم الملحق بحيث تتجه النتوءات لأعلى.
  - ٤ امسكي قرص المكعبات من خلال فتحتي الأصابع وركبيه فوق قرص الرفع. (يجب أن تكون شبكة المكعبات في الجانب المقابل لمخرج الطعام بحيث تتحاذى العلامة الموجودة على قرص المكعبات مع العلامة الموجودة على جسم الملحق) ⑤.
  - ٥ امسكي قرص التقطيع من خلال مقبض الأصابع وادفعيه على محور الدوران ③.
  - ٦ ركبتي الغطاء العلوي على جسم الملحق، مع محاذاة العلامة الموجودة على الغطاء العلوي ▼ مع العلامة الموجودة على جسم الملحق، ثم لفي الغطاء العلوي حتى العلامة ■ لكي يستقر في موضع التعشيق.
  - ٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وضعي سلطانية أسفل مخرج الطعام.
  - ٨ اختاري أنبوب إدخال المكونات المطلوب. تتضمن مجموعة عصا دفع المكونات أنبوب صغير لإدخال المكونات الرفيعة أو المكونات في صورة فردية على حدة.
- لاستخدام أنبوب إدخال المكونات الصغير - ركبتي أولاً عصا دفع المكونات الكبيرة داخل أنبوب إدخال الطعام ④.