

KitchenAid®

Multi-Function Mixer Attachments and Accessories



K45SS

Classic



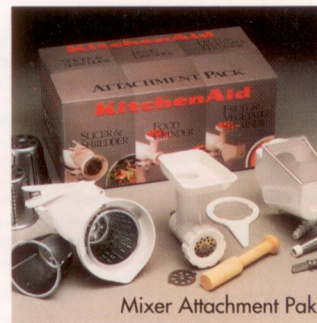
KSM90

Ultra Power



KSM5

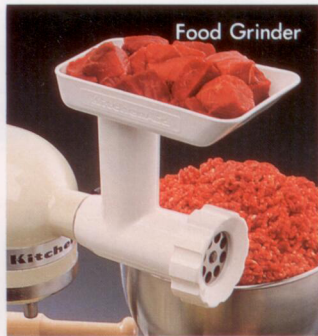
Heavy Duty



Mixer Attachment Pak



2-Piece Pouring Shield



Food Grinder



Pasta Maker and Food Grinder



Fruit/Vegetable Strainer



Food Tray



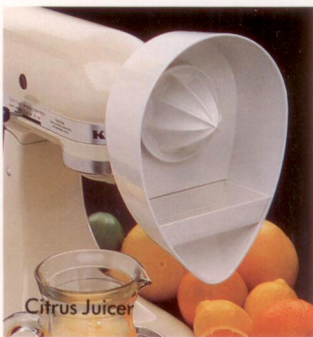
Sausage Stuffer



Rotor Slicer/Shredder



Grain Mill



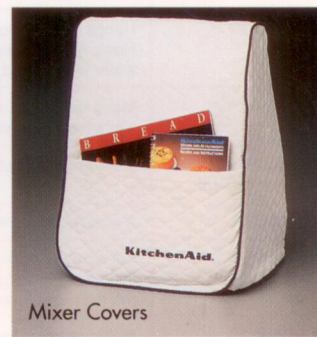
Citrus Juicer



Can Opener



Water Jacket



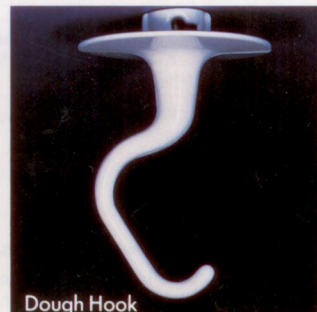
Mixer Covers



Plastic Bowl Cover



Flat Beater



Dough Hook



Wire Whip

KitchenAid® MIXER ATTACHMENTS AND ACCESSORIES

ITEM	DESCRIPTION	FOR USE WITH	MODEL NUMBER	PRICE
K45SS MIXER	Class Series Complete with 4½-quart stainless steel bowl, Flat Beater, Dough Hook, and Wire Whip. Available in White or Almond Cream. (Specify color)	—	K45SS	
KSM90 MIXER	Ultra Series Complete with 4½-quart polished stainless steel bowl with handle, plastic nonsealing cover for bowl, Flat Beater, Dough Hook, and Wire Whip. Available in White, Almond Cream, Cobalt Blue, Royal Red or Onyx Black. (Specify color)	—	KSM90	
K5SS/KSM5 MIXER	Heavy Duty Series Complete with 5-quart stainless steel bowl, Flat Beater, Dough Hook and Wire Whip. Available in White, Almond Cream or Imperial Grey. (Specify color)	—	K5SS/KSM5	
KSM50PWH	Professional Series Complete with 5-quart polished stainless steel bowl, 2-piece pouring shield, plastic nonsealing cover for bowl, burnished flat beater, burnished dough hook, and wire whip. Available in White.	—	KSM50PWH	
MIXER ATTACHMENT PAK	Includes Rotor Slicer/Shredder, Food Grinder, and Fruit/Vegetable Strainer.	All Models	FPPA	
POURING SHIELD	Add ingredients into the bowl while mixing and minimize splash out of ingredients.	All Models	KPS2CL	
FOOD GRINDER	Grinds raw or cooked meats, crisp vegetables, and firm fruits. Helps make meat loaves, spreads, relishes, bread crumbs, and many other tasty dishes. Comes with fine and coarse grinding plates, stomper, and wrench.	All Models	FGA	
PASTA MAKER AND FOOD GRINDER	Complete Food Grinder with five pasta plates and storage stomper for making homemade pasta—thin and thick spaghetti, flat noodles, macaroni, and lasagna.	K45SS, KSM90 K5SS/KSM5	SN/FGA	
PASTA MAKER PLATES	Storage stomper and five plates for making homemade pasta—thin and thick spaghetti, flat noodles, macaroni, and lasagna. For use with FGA.	FGA	SNP	
FRUIT/VEGETABLE STRAINER AND FOOD GRINDER	Complete Food Grinder plus auger worm, strainer cone, and strainer tray for juicing and pureeing foods.	All Models	FVS/FGA	
FRUIT/VEGETABLE STRAINER PARTS	Auger worm, strainer cone, and strainer tray for juicing and pureeing food. For use with FGA.	FGA	FVSP	
FOOD TRAY	Holds large quantities of food for quicker and easier juicing, pureeing, and grinding foods. For use with FGA.	FGA	FT	
SAUSAGE STUFFER	Includes one ¾" tube for making breakfast size sausages in casing, and one ½" tube that can be used with or without casings to prepare Bratwurst, Kielbasa, Italian or Polish sausage. For use with FG and FGA.	FG, FGA	SSA	
ROTOR SLICER/SHREDDER	Slices or shreds crisp vegetables, firm fruits, and firm cheese. Helps make salads, cole slaw, sauerkraut, hash brown potatoes, and many other tasty dishes. Comes with 4 cones: fine shredder, coarse shredder, thick slicer, thin slicer.	All Models	RVSA	
GRAIN MILL	Grinds wheat, rye, oats, rice, corn, barley, buckwheat, millet, and other low moisture, non-oily grains. Adjustment provides grind settings from fine flour to cracked grains for breads, cookies, muffins, brownies, cakes, cereals, casseroles, and many other tasty foods.	All Models	GMA	
CITRUS JUICER	Quickly and easily juices oranges, grapefruits, lemons, and other citrus fruits.	All Models	JE	
CAN OPENER	Quickly and smoothly opens cans. After opening, a magnet picks up the lid and the can is held securely, preventing spillage.	All Models	CO	
WATER JACKET	Hangs on bowl yoke of K5SS/KSM5 only and surrounds the bowl with ice or boiling water. Helps maintain temperature of ingredients during preparation for the serious cook, e.g., boiling water for mashed potatoes; ice for whipping cream.	K5SS/KSM5	K5AWJ	
MIXER COVERS	Made with 100% cotton polyester. Washable. Large handy pocket to keep recipe books, kitchen spoons, etc. (Match model number with mixer number)	K45SS, KSM90 K5SS/KSM5	K45CR K5CR	
STAINLESS STEEL BOWL WITH HANDLE	4½-quart polished for use only with K45SS and KMS90.	K45SS, KSM90	K45SBWH	
3 QUART BOWL	3-quart polished for use only with K45SS and KMS90.	K45SS, KSM90	K83SS	
FLAT BEATER (nylon coated metal)	For normal and heavy mixing of cakes, cookies, pie crust, mashed potatoes, and the like. Included and for use only with K45SS, KMS90 and K5SS. (Match model number with mixer number)	K45SS, KSM90 K5SS/KSM5	K45B K5AB	
DOUGH HOOK (nylon coated metal)	For kneading all types of yeast doughs. Included and for use only with K45SS, KSM90 and K5SS. K45 version will also fit older K4 and K4B. (Match model number with mixer number)	K45SS, KSM90 K5SS/KSM5	K45DH K5ADH	
WIRE WHIP (stainless steel)	For whipping and beating to incorporate air in egg whites, cream, frostings, and the like. Included and for use only with K45SS, KMS90 and K5SS/KSM5. (Match model number with mixer number)	K45SS, KSM90 K5SS/KSM5	K45WW K5AWW	
STAINLESS STEEL BOWL	4½-quart for use only with K45SS and KSM90. 5-quart for use only with K5SS/KSM5. (Match model number with mixer number)	K45SS, KSM90 K5SS/KSM5	K45SB K5ASB	
BOWL COVER	Covers mixer bowl while storing accessories or storing foods or doughs in refrigerator.	K45SS, KSM90 K5SS/KSM5	KBC90N KBC5N	

KitchenAid Portable Appliances, St. Joseph, Michigan 49085

Specifications subject to change without notice.

For More Information, Call Toll Free 1-800-422-1230

9701018 (Rev. A)

KitchenAid®

MULTI-FUNCTION MIXER/ATTACHMENT & ACCESSORIES

CONSUMER PRICES AND ORDER FORM

- EFFECTIVE THROUGH JUNE 1, 1990
(WRITE FOR NEW PRICE LIST
AFTER JUNE 1, 1990)
- ALL SALES FINAL
- NO REFUNDS OR EXCHANGES
- ONLY IN U.S.A.

Quantity	Model Number	Description	Shipping Weight (Approx.)	Price*	Sub Total \$
OPTIONAL ATTACHMENTS AND ACCESSORIES FOR MIXERS					
_____	KB3SS	 <p>3 Quart Bowl</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stainless steel • Polished finish • Use with K45/KSM90 mixers • KPS2CL 2-piece pouring shield fits bowl 	2 lbs.	\$ 34.95	_____
_____	KPS2CL	 <p>2-Piece Dual Purpose Pouring Shield</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimize splash out of ingredients • Allows clear view of mixing results • Fits all mixers • Dishwasher safe 	15 oz.	\$17.95	_____
_____	FPPA	 <p>Mixer Attachment Pak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use with all Mixer Models. • Comes with Rotor Slicer/Shredder, Food Grinder and Fruit/Vegetable Strainer 	7 lbs.	\$159.95	_____
_____	FGA	Food Grinder (all mixer models)	2 lbs.	\$55.95	_____
_____	RVSA	Rotor Slicer/Shredder (all mixer models) (with 4 standard cones: • Fine Shredder • Coarse Shredder • Thick Slicer • Thin Slicer)	3 lbs. 12 oz.	62.95	_____
_____	GMA	Grain Mill (K45, K45SS, KSM90, K5A, K5SS and KSM5 models)	4 lbs. 12 oz.	144.95	_____
_____	SNFGA	Pasta Maker (K45SS, KSM90, K5SS and KSM5 models) Includes Food Grinder and Pasta Maker Plates (SNPA)	2 lbs. 4 oz.	77.95	_____
_____	SNPA	Pasta Maker Plates (use with [FGA] on mixer models K45SS, KSM90, K5SS and KSM5)	7 oz.	27.95	_____
_____	FVSFGA	Fruit/Vegetable Strainer and Food Grinder (all mixer models)	3 lbs. 1 oz.	99.95	_____
_____	FVSP	Fruit/Vegetable Strainer Parts (use with Food Grinder [FGA] on all mixer models)	1 lb. 8 oz.	60.95	_____
_____	FT	Food Tray (use with Food Grinder [FGA] models on all mixer models)	1 lb.	20.95	_____
_____	SSA	Sausage Stuffer (use with Food Grinders [FG and FGA] on all mixer models)	4 oz.	11.95	_____
_____	JE	Citrus Juicer (all mixer models)	1 lb.	29.95	_____
_____	CO	Can Opener (all mixer models)	1 lb. 5 oz.	39.95	_____
_____	K5AWJ	Water Jacket (K5A, K5SS and KSM5 models)	2 lbs. 8 oz.	55.95	_____
_____	K45CR	Cover (K45, K45SS and KSM90 models) Decorative Cover (Cotton Polyester) Beige w/Brown Trim	8 oz.	25.95	_____
_____	K5CR	Cover (K5A, K5SS and KSM5 models) Decorative Cover (Cotton Polyester) Beige w/Brown Trim	8 oz.	25.95	_____

Total this page \$ _____

Add total from this page to total from other side then compute sales tax.

KitchenAid®

MULTI-FUNCTION MIXER/ATTACHMENT & ACCESSORIES

CONSUMER PRICES AND ORDER FORM

- EFFECTIVE THROUGH JUNE 1, 1990
(WRITE FOR NEW PRICE LIST AFTER JUNE 1, 1990)
- ALL SALES FINAL
- NO REFUNDS OR EXCHANGES
- ONLY IN U.S.A.

Quantity	Model Number	Description	Shipping Weight (Approx.)	Price*	Sub Total \$
MIXERS					
_____	K45SSWH	4½ Qt. Mixer—White	25 lbs.	\$289.95	_____
_____	K45SSAL	4½ Qt. Mixer—Almond	25 lbs.	289.95	_____
_____	K45GPWH	Gourmet Pak (K45SSWH, KPS2CL, RVSA, and FGA)	36 lbs.	384.95	_____
_____	KSM90WH	“Ultra Power” 4½ Qt. Mixer—White	25 lbs.	305.95	_____
_____	KSM90BU	“Ultra Power” 4½ Qt. Mixer—Cobalt Blue	25 lbs.	305.95	_____
_____	KSM90TRE	“Ultra Power” 4½ Qt. Mixer—Royal Red	25 lbs.	305.95	_____
_____	K5SSWH	5 Qt. Mixer—White	29 lbs.	399.95	_____
_____	K5SSAL	5 Qt. Mixer—Almond	29 lbs.	399.95	_____
_____	KSM5BBU	5 Qt. Mixer—Cobalt Blue	29 lbs.	409.95	_____
_____	KSM5GR	5 Qt. “ProLine” Mixer—Imperial Grey	29 lbs.	409.95	_____
EXTRA ACCESSORIES (STANDARD EQUIPMENT WITH MIXERS)					
_____	K45SB	Bowl, 4½ Qt., Stainless Steel (K45, K45SS and KSM90 models)	2 lbs. 10 oz.	42.95	_____
_____	K45SBWH	Bowl, 4½ Qt., Stainless Steel with Handle (K45, K45SS and KSM90)	2 lbs. 11 oz.	47.95	_____
_____	K5ASB	Bowl 5 Qt. Stainless Steel (K5A, K5SS and KSM5 models)	2 lbs. 12 oz.	47.95	_____
_____	K45B	Flat Beater (K45, K45SS and KSM90 models)	7 oz.	11.95	_____
_____	K5AB	Flat Beater (K5A, K5SS and KSM5 models)	9 oz.	11.95	_____
_____	K45DH	Dough Hook (K45, K45SS and KSM90 models)	10 oz.	11.95	_____
_____	K5ADH	Dough Hook (K5A, K5SS and KSM5 models)	10 oz.	11.95	_____
_____	K45WW	Stainless Steel Wire Whip (K45, K45SS and KSM90 models)	8 oz.	16.95	_____
_____	K5AWW	Stainless Steel Wire Whip (K5A, K5SS and KSM5 models)	9 oz.	16.95	_____
_____	KBC90N	2-Pack Mixer Bowl Cover (K45, K45SS and KSM90 models)	6 oz.	9.95	_____
_____	KBC5N	2-Pack Mixer Bowl Cover (K5A, K5SS and KSM5 models)	5 oz.	9.95	_____

STAPLE CHECK HERE

- All orders must be accompanied by a check or money order payable to KA-IMS. Michigan and Ohio residents must include proper local sales tax.
- One shipping location and one check per order.
- Send to: KA-IMS, P.O. BOX 449, DAYTON, OHIO 45409-0449
- For VISA or Mastercard orders please fill out the following:

VISA MasterCard Expiration Date _____

Card Number

Signature _____

Total this side of order	\$ _____
Total other side of order	\$ _____
Sub Total	\$ _____
_____ % Sales Tax (Michigan and Ohio Residents only)	\$ _____
Shipping and Handling	\$ 3.00
GRAND TOTAL	\$ _____

- Or call (800) 541-6390 between 8:00 A.M. and 5:00 P.M. (EST) Monday through Friday.
- Please allow 4-6 weeks for delivery.

SHIP TO: (Please PRINT information below)

Name _____

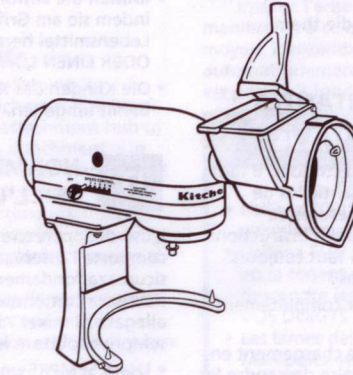
Street (No P.O. Box #'s) _____

City _____ State _____ Zip _____

County _____ Phone (8 AM-5 PM) _____

Supersedes all other price lists and subject to change without notice. A new order form will accompany your order. Questions or comments should be submitted on a separate sheet of paper.

KitchenAid®



RVSA

EN Rotor Slicer/Shredder

(For use with 4.5 qt/4.3 L and 5 qt/4.8 L KitchenAid Mixers)

FR Tranchoir/Râpe rotatif

(A utiliser avec les robots KitchenAid de 4,3 L et 4,8 L)

ES Rotor rebanador/Cortador en tiras

(Para utilizar con batidoras KitchenAid en 4,3 L y 4,8 L)

DE Drehmesser/Zerkleinerer

(Für den Einsatz mit 4,3 L und 4,8 L KitchenAid Küchenmaschinen)

IT Grattugia/Affettaverdure

(Dar usare con i 4,3 L e 4,8 L di mixer KitchenAid)

NL Voedselmolen

(Mag gebruikt worden met 4.3 L en 4.8 L KitchenAid Mixers)

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KitchenAid
St. Joseph, Michigan 49085
U.S.A.

KitchenAid Canada
Mississauga, Ontario
L5N 3A7

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 1
Strombeek-Bever (Brussels)
1853 BELGIUM



- EN** Printed on recycled paper— 10% post-consumer waste / 50% recovered materials
- FR** Imprimé sur papier recyclé— 10% de rebuts après usage / 50% de matières récupérées
- ES** Impreso en papel reciclado— 10% de desechos de consumidores / 50% de materiales recuperados
- DE** Auf Recycling-Papier gedruckt— 10% Post-Konsumabfall / 50% Altmaterial
- IT** Stampato su carta riciclata— 10% rifiuti post-consumo / 50% materiali recuperati
- NL** Gedrukt op hergebruikt papier— 10% consumentenafval / 50% herwonnen materiaal

EN IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Please refer to the basic Important Safeguards as outlined in the KitchenAid Mixer Recipe and Instruction Book. In addition, these instructions should be followed:

- ALWAYS use a completely assembled slicer.
- ALWAYS use hopper plate holding it by the handle to depress food. NEVER USE FINGERS OR A SPOON.
- Blades on cones are sharp. Handle them carefully.

FR MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer les mesures essentielles de sécurité. Prière de consulter les mesures de sécurité essentielles dans le Manuel d'Instructions du Robot KitchenAid. En outre, il faut toujours respecter les instructions suivantes :

- Utilisez TOUJOURS un tranchoir complètement assemblé.
- Utilisez TOUJOURS la plaque de chargement en la tenant par la poignée pour faire descendre les aliments. N'UTILISEZ JAMAIS VOS DOIGTS OU UNE CUILLÈRE.
- Les lames des cônes sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

ES MEDIDAS IMPORTANTES DE PROTECCION

Quando se utilizan aparatos eléctricos, hay que observar siempre las medidas esenciales de protección. Téngase a bien consultar las importantes medidas básicas de protección indicadas en el Manual de Instrucciones y Recetario de la batidora KitchenAid. Además hay que respetar las siguientes instrucciones:

- Use SIEMPRE un rebanador completamente armado.
- Use SIEMPRE la placa de tolva sujetándola por la manija para bajar los alimentos. NUNCA USE LAS DEDOS O UNA CUCHARA.
- Las cuchillas en los conos están afiladas. Manéjelas con cuidado.

DE WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Beim Einsatz von Elektro-Haushaltsgeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden. Bitte beziehen Sie sich auf die wichtigsten grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen im KitchenAid Handbuch. Zusätzlich sollten folgende Anweisungen befolgt werden:

- IMMER ein völlig zusammengesetztes Messer benutzen.
- IMMER die Einfülltrichterplatte benutzen, indem sie am Griff festgehalten wird, um Lebensmittel herabzudrücken. NIE DIE FINGER ODER EINEN LÖFFEL BENUTZEN.
- Die Klingen des Kegels sind scharf. Sorgfältig damit umgehen.

IT NORME DI SICUREZZA PER L'USO

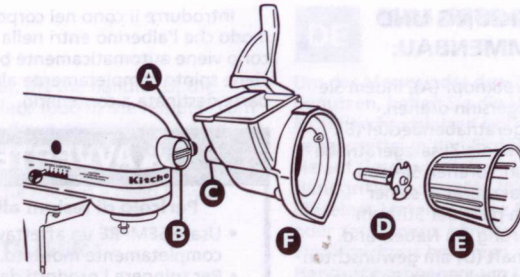
L'uso di apparecchi funzionanti a elettricità comporta l'osservanza di alcune precauzioni di sicurezza fondamentali. Consultate le norme di sicurezza contenute nel libretto d'istruzioni allegato al mixer KitchenAid. Inoltre si devono sempre rispettare le seguenti istruzioni:

- Usare SEMPRE un affettaverdure completamente montato.
- Per spingere i prodotti da macinare o da grattugiare nell'imboccatura, usare SEMPRE i piattelli prendendoli per l'apposito manico. NON USARE MAI LE DITA O CUCCHIAI.
- Le lame dei coni sono taglienti e dovranno essere maneggiate con cura.

NL BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten dient men zich altijd aan de elementaire veiligheidsregels te houden. Raadpleeg het KitchenAid Mixer instructieboekje waarin de belangrijkste elementaire voorzorgsmaatregelen worden beschreven. Daarnaast moeten ook de volgende aanwijzingen worden opgevolgd:

- Gebruik ALTIJD een volledig gemonteerde schaaaf.
- Gebruik ALTIJD de trechterplaat en houd deze bij het handvat vast om voedsel naar beneden te duwen. GEBRUIK NOOIT UW VINGERS OF EEN LEPEL.
- De snij- en raspbladen op de kegels zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.



EN TO ATTACH AND ASSEMBLE:

Loosen attachment knob (A) by turning it counterclockwise. Remove attachment hub cover (B). Insert housing (C) into the attachment hub of mixer and tighten knob. When attachment is in proper position, the pin on the attachment will fit into the notch on the hub rim.

Attach shaft (D) to desired cone (E). Insert square end of shaft in square opening of housing and tighten by turning cone clockwise. Reverse to remove.

Insert cone unit into housing (F) so that shaft fits into square hub socket. The cone unit is automatically locked into position with latch when cone is pushed in all the way.

⚠ WARNING

Personal Injury Hazard

- ALWAYS use a completely assembled slicer.
 - ALWAYS use hopper plate holding it by the handle to depress food. NEVER USE FINGERS OR A SPOON.
 - Blades on cones are sharp. Handle them carefully.
- Failure to follow these precautions could result in personal injury.

FR POUR ATTACHER ET ASSEMBLER :

Desserrez le bouton de verrouillage (A) en le dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Retirez le bouchon du moyeu de fixation (B). Insérez le support d'axe d'entraînement (C) dans le moyeu, en vous assurant que l'axe d'entraînement rentre bien dans la douille. Enfoncez l'axe en tournant si nécessaire. Une fois l'accessoire en position, la goupille doit correspondre à l'encoche de l'anneau du moyeu. Resserrez le bouton de verrouillage jusqu'à ce que l'accessoire soit fixé solidement au robot.

Attachez l'axe (D) au cône (E) choisi. Insérez l'extrémité carrée de l'axe dans l'ouverture carrée du corps et serrez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Inversez ces étapes pour retirer le cône.

Insérez l'ensemble du cône dans le corps de manière (F) à ce que l'axe rentre dans la douille du moyeu. L'ensemble du cône est alors, automatiquement verrouillé en position lorsqu'il est poussé à fond.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

- Utilisez TOUJOURS un tranchoir complètement assemblé.
- Utilisez TOUJOURS la plaque de chargement en la tenant par la poignée pour faire descendre les aliments. N'UTILISEZ JAMAIS VOS DOIGTS OU UNE CUILLÈRE.
- Les lames des cônes sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution. Faute de respecter ces instructions vous risquez de vous blesser.

ES PARA ENGANCHAR Y ARMAR:

Afloje la perilla del aditamento (A) rotándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Extraiga la cubierta del buje del aditamento (B). Inserte la cubierta (C) dentro del buje del aditamento de la batidora y ajuste la perilla. La clavija en el aditamento calzará dentro de la muesca del borde del buje cuando el aditamento esté en la posición correcta.

Enganche el eje (D) del cono (E) deseado. Inserte el extremo cuadrado del eje en la abertura de la cubierta y ajuste rotando el cono en el sentido de las agujas del reloj. Revierta para extraer.

Inserte la unidad del cono dentro de la cubierta de tal manera (F) que el eje calce dentro del enchufe hembra del buje cuadrado. La unidad de cono calza automáticamente en posición con el cerrojo cuando el cono se presiona hasta el final.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones personales

- Use SIEMPRE un rebanador completamente armado.
 - Use SIEMPRE la placa de tolva sujetándola por la manija para bajar los alimentos. NUNCA USE LAS DEDOS O UNA CUCHARA.
 - Las cuchillas en los conos están afiladas. Manéjelas con cuidado.
- La falla en seguir estas instrucciones podría resultar en lesiones personales.

DE ZUR BEFESTIGUNG UND ZUM ZUSAMMENBAU:

Lockern Sie den Zusatzgerätknopf (A), indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Entfernen Sie den Zusatzgerätenabendeckel (B). Schieben Sie das Gehäuse in die Zusatzgerätenabendeckel (C) der Küchenmaschine und drehen Sie den Knopf fest. Wenn das Zusatzgerät in seiner richtigen Position ist, dann paßt der Stift am Zusatzgerät in die Aussparung am Nabenrand.

Befestigen Sie den Schaft (D) am gewünschten (E) Kegel. Schieben Sie das vierkantige Ende des Schaftes in die vierkantige Öffnung des Gehäuses und drehen Sie es fest, indem Sie den Kegel im Uhrzeigersinn drehen. Folgen Sie dem entgegengesetzten Verfahren, um den Kegel zu entfernen.

Schieben Sie die Kegeleinheit in das Gehäuse (F), so daß das vierkantige Ende des Schaftes in die vierkantige Nabenbuchse paßt. Der Kegel wird automatisch in dieser Position durch eine Verriegelung befestigt, wenn der Kegel ganz hineingeschoben wird.

⚠️ WARNUNG

Personenverletzungsgefahr

- IMMER ein völlig zusammengesetztes Messer benutzen.
 - IMMER die Einfülltrichterplatte benutzen, indem sie am Griff festgehalten wird, um Lebensmittel herabzudrücken. NIE DIE FINGER ODER EINEN LÖFFEL BENUTZEN.
 - Die Klingen des Kegels sind scharf. Sorgfältig damit umgehen.
- Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, könnte eine Personenverletzung das Resultat sein.

IT COME PREPARARE E MONTARE L'ACCESSORIO:

Allentare la manopola di sicurezza (A) facendola ruotare in senso antiorario. Rimuovere il coperchio dell'alloggiamento (B) destinato ad accogliere l'accessorio. Inserire la sede dell'alberino (C) nell'alloggiamento del mixer e stringere la manopola di sicurezza. Quando l'accessorio sarà nella posizione corretta, il perno dell'accessorio dovrà trovarsi nella tacca che si trova sul bordo dell'alloggiamento.

Montare l'alberino (D) sul cono (E) desiderato. Inserire l'estremità quadrata dell'alberino nell'apertura quadrata del corpo dell'accessorio e assicurarlo ruotando il cono in senso orario. Per rimuovere il cono ruotare in senso contrario.

Introdurre il cono nel corpo esterno (F), in modo che l'alberino entri nella cavità quadrata. Il cono viene automaticamente bloccato quando viene spinto completamente all'interno della parte destinata a contenerlo.

⚠️ AVVERTENZA

Pericolo di lesioni alle persone

- Usare SEMPRE un affettaverdure completamente montato.
 - Per spingere i prodotti da macinare o da grattugiare nell'imboccatura, usare SEMPRE i piattelli prendendoli per l'apposito manico. NON USARE MAI LE DITA O CUCCHIAI.
 - Le lame dei coni sono taglienti e dovranno essere maneggiate con cura.
- In caso le istruzioni di cui sopra non venissero osservate, si potrà incorrere nel rischio di lesioni personali.

NL BEVESTIGEN:

Draai de hulpstukknop (A) los door hem tegen de klok in te draaien. Verwijder de naafdop van het hulpstuk (B). Plaats het ashuis in de naaf voor het hulpstuk (C) en draai de knop vast. Wanneer het hulpstuk op de juiste plaats zit, valt de pen op het hulpstuk precies in de inkeping in de rand van de naaf.

Bevestig de as (D) aan de gewenste (E) kegel. Plaats het vierkante uiteinde van de as in de vierkante opening van het huis en draai het vast door de kegel met de klok mee te draaien. Doe het omgekeerde voor het verwijderen van de kegel.

Plaats de gemonteerde kegel in het huis (F) zodat de as in de vierkante naafbus valt. De gemonteerde kegel wordt nu automatisch op de juiste plaats vergrendeld wanneer de kegel zo ver mogelijk naar binnen wordt geduwd.

⚠️ WAARSCHUWING

Gevaar voor persoonlijk letsel

- Gebruik ALTIJD een volledig gemonteerde schaaaf.
 - Gebruik ALTIJD de trechterplaat en houd deze bij het handvat vast om voedsel naar beneden te duwen. GEBRUIK NOOIT UW VINGERS OF EEN LEPEL.
 - De snij- en raspbladen op de kegels zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.
- Het niet opvolgen van deze voorschriften kan leiden tot persoonlijk letsel.

EN TO USE:

To use Slicer/Shredder, lift the handles of the hopper plates and place food in the hopper. Turn to Speed 4 and push down on handles. If slicing or shredding single items like celery, one half of the hopper may be used by lifting only one handle for adding food. Catch the food in a deep bowl.

FR POUR UTILISER :

Pour utiliser le tranchoir/râpe, soulevez les poignées des plaques de chargement et placer les aliments dans le chargeur. Réglez l'appareil à la vitesse 4 et appuyez sur les poignées. Si vous émincez ou râpez des aliments séparés comme du céleri, vous pouvez n'utiliser que la moitié du chargeur en ne levant qu'une seule poignée pour ajouter des aliments. Recueillez les aliments dans un bol profond.

ES PARA USAR:

Para usar el rebanador/cortador en tiras, levante las manijas de las placas de la tolva y coloque los alimentos en la misma. Accione la velocidad 4 y presione hacia abajo las manijas. Si está rebanando o cortando en tiras artículos simples tales como apio, puede usarse la mitad de la tolva para agregar alimentos levantando sólo una manija. Recoja los alimentos en un tazón profundo.

DE ZUM GEBRAUCH:

Um das Messer oder den Zerkleinerer zu benutzen, heben Sie die Handgriffe der Einfülltrichterplatten hoch und führen Lebensmittel in den Einfülltrichter ein. Schalten Sie auf Geschwindigkeit 4 und drücken Sie die Handgriffe nach unten. Wenn Sie nur ein einzelnes Material, wie z.B. sellerie, schneiden oder zerkleinern, können Sie eine Hälfte des Einfülltrichters benutzen, indem Sie nur einen Handgriff hochheben, um Lebensmittel einzugeben. Fagen Sie die Lebensmittel in einer tiefen Schüssel auf.

IT MODO D'USO

Per usare la grattugia/affettaverdure, sollevare i manici dei piattelli e mettere gli ingredienti sul piatto dell'imboccatura. Regolare il mixer su velocità 4 e fare pressione sui manici. Quando si affetta o si grattugia un solo ingrediente, come nel caso del sedano, si potrà usare solo una metà dell'imboccatura sollevando solo un manico per introdurre gli ingredienti. Raccogliere il cibo in una ciotola profonda.

NL GEBRUIK:

Breng de handgrepen van de trechterplaten omhoog en vul de trechter met voedsel. Zet de knop op stand 4 en duw de handgrepen naar beneden. Als b.v. slechts één selderijstengel of één wortel wordt gesneden of geraspt, hoeft maar één helft van de trechter te worden gebruikt door slechts één handgreep omhoog te brengen. Vang het voedsel op in een diepe kom.

EN

CONES AND THEIR USES:

All cones are numbered on the closed end. Replacement cones should be ordered by number.

NO. 1 FINE SHREDDER – Finely shreds hard and crisp vegetables, such as carrots, beets, turnips, potatoes, celery, nuts, firm cold cheese, coconut and dry bread.

NO. 2 COARSE SHREDDER – Coarsely shreds carrots, celery, onions, fruits, nuts, or chocolate. Potatoes can be shredded for shoestrings or hash browns.

NO. 3 THICK SLICER – Gives a thick slice for firm foods. Perfect for vegetables that are to be steamed, fried, scalloped or creamed.

NO. 4 THIN SLICER – Thinly slices vegetables for cole slaw, potato chips, sauerkraut, bread and butter pickles, sliced cucumbers, radishes, celery and nuts.

TO CHANGE CONES:

The latch must be raised to remove cone unit. Cones may be easily changed by inserting square end of shaft in square opening and turning counterclockwise.

FR

LES CONES ET LEUR USAGE :

Les cônes sont tous numérotés à leur extrémité fermée. Les cônes de remplacement doivent être commandés par numéro.

N° 1 RAPE FINE – Râpe finement les légumes durs et croquants, comme les carottes, les betteraves, les navets, les pommes de terre et le céleris, ainsi que les noix, le fromage froid et ferme, la noix de coco et le pain sec.

N° 2 RAPE EPAISSE – Râpe de façon épaisse les carottes, le céleris, les oignons, les fruits, les noix et le chocolat. Les pommes de terre peuvent être émincées pour les pommes allumettes et les pommes hachées en gratin.

N° 3 EMINCEUR EPAIS – Taille des tranches épaisses dans les aliments fermes. Parfait pour les légumes à la vapeur, fris, gratinés ou à la crème.

N° 4 EMINCEUR – Taille des tranches de légumes fines pour la salade de chou, les chips, la choucroute, les cornichons doux, les concombres, les radis, le céleris et les noix.

POUR CHANGER DE CONE :

Vous devez soulever le verrou pour retirer l'ensemble du cône. Vous pouvez changer de cône facilement en insérant l'extrémité carrée de l'axe dans le trou et en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

ES

CONOS Y SUS USOS:

Todos los conos están numerados en el extremo cerrado. Los conos de repuesto deberían ordenarse por número.

CORTADOR EN TIRAS FINAS NO. 1 – Corta en tiras finas verduras firmes y frescas tales como zanahorias, remolacha, nabos, papas, y apio, nueces queso firme frío, coco y pan duro.

CORTADOR EN TIRAS GRUESAS NO. 2 – Corta en tiras gruesas zanahorias, apio, cebollas, frutas, nueces o chocolate. Las papas pueden cortarse en tiras para patatas fritas o saltadas.

REBANADOR GRUESO NO. 3 – Proporciona una rebanada gruesa para alimentos firmes. Perfecto para verduras que van a ser cocidas a vapor, freidas, escalopeadas o pasadas por crema.

REBANADOR FINO NO. 4 – Rebana finamente verduras para ensalada de col, hojuelas de patatas fritas, sauerkraut, pickles, pepinos rebanados, rábanos, apio y nueces.

PARA CAMBIAR CONOS:

Se debe levantar el cerrojo para extraer la unidad del cono. Los conos pueden cambiarse fácilmente insertando el extremo cuadrado del eje en la abertura cuadrada y rotándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

DE

DIE KEGEL UND IHRE VERWENDUNGEN:

Alle Kegel sind am geschlossenen Ende nummeriert. Ersatzkegel sollten unter Angabe ihrer Nummer bestellt werden.

NR. 1 FEINZERKLEINERER – Feinzerkleinert harte und knackige Gemüse, wie z.B. Karotten, Rote Beete, Rüben, Kartoffeln, und Sellerie, Nüsse, festen kalten Käse, Kokosnüsse und trockenes Brot.

NR. 2 GROBZERKLEINERER – Grobzerkleinert Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Früchte, Nüsse oder Schokolade. Kartoffeln können zerkleinert werden zu "Shoestrings" oder Haschee.

NR. 3 DICKSCHNITTMESSER – Macht dicke Scheiben kompakter Lebensmittel. Perfekt für Gemüse, die gedämpft, gebraten, überbacken oder cremig gerührt werden sollen.

NR. 4 DÜNN MESSER – Macht dünne Gemüsescheiben für Krautsalat, Kartoffelchips, Sauerkraut, Brot und Buttergurken, Gurkenscheiben, Radieschen, Sellerie und Nüsse.

UM KEGEL AUSZUWECHSELN:

Die Verriegelung muß hochgehoben werden, um die Kegeleinheit zu entfernen. Kegel können leicht ausgewechselt werden durch Einschieben des vierkantigen Schaftendes in die vierkantige Öffnung und Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn.

IT

I CONI ED IL LORO USO:

Tutti i coni sono numerati sull'estremità chiusa. Quando si devono ordinare coni sostitutivi, nell'ordine si dovrà citare il numero desiderato.

N. 1 GRATTUGIA SOTTILE – Tagliuzza in modo sottile vegetali sodi e croccanti quali carote, barbabietole, rape, patate, sedano, noci, formaggio freddo e sodo, noce di cocco e pane secco.

N. 2 GRATTUGIA LARGA – Grattugia in modo grossolano carote, sedano, cipolle, frutta, noci o cioccolato. Le patate possono essere grattugiate a fiammifero.

N. 3 AFFETTAVERDURE A LAME LARGHE – Fornisce fette spesse ed è indicato per cibi sodi. Perfetto per vegetali da friggere, affettare, destinati alla cottura al forno o al vapore.

N. 4 AFFETTAVERDURE A LAME SOTTILE – Affetta in modo sottile vegetali quali cavoli, patatine, crauti, cetriolini, cetrioli, rapanelli, sedano e noci.

COME CAMBIARE I CONI:

Per poter rimuovere il cono, andrà sollevato il gancio. I coni possono essere montati facilmente introducendo l'estremità quadrata dell'alberino nell'apertura quadrata e ruotando in senso antiorario.

NL

TOEPASSINGEN VAN DE KEGELS:

Alle kegels zijn aan het gesloten uiteinde genummerd. Bij nabestelling van kegels dient u het nummer op te geven.

NR. 1 FIJNE RASP – Voor het fijn raspen van harde, knapperige groenten zoals wortels, bieten, knolrapen, aardappelen en selderij en voorts noten, harde (koude) kaas, kokosnoten en droog brood.

NR. 2 GROVE RASP – Voor het grof raspen van wortels, selderij, uien, vruchten, noten of chocolade. Aardappels kunnen worden geraspt tot zeer dunne frietjes of röstli.

NR. 3 GROVE SCHAAF – Maakt dikke plakken van stevig voedsel. Bij uitstek geschikt voor groenten die gestoomd, gebakken, gratineerd of gepureerd moeten worden.

NR. 4 FINE SCHAAF – Maakt dunne plakken van groenten voor koolsla, chips, zuurkool, schijfjes augurk, gesneden komkommer, radijs, selderij en noten.

HET VERWISSELEN VAN DE KEGELS:

De grendel moet omhoog gebracht worden om de gemonteerde kegel te kunnen verwijderen. De kegels kunnen makkelijk verwisseld worden door het vierkante uiteinde van de as in de vierkante opening te duwen en tegen de klok in te draaien.