

KENWOOD

KAP30.000GY

TYPE: KHC29 /TYPE: KHC29A

Grinding mill attachment

instructions

istruzioni

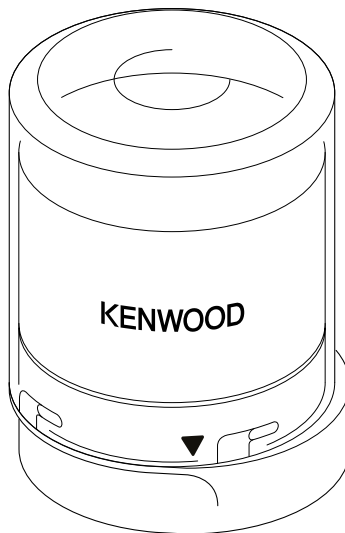
instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

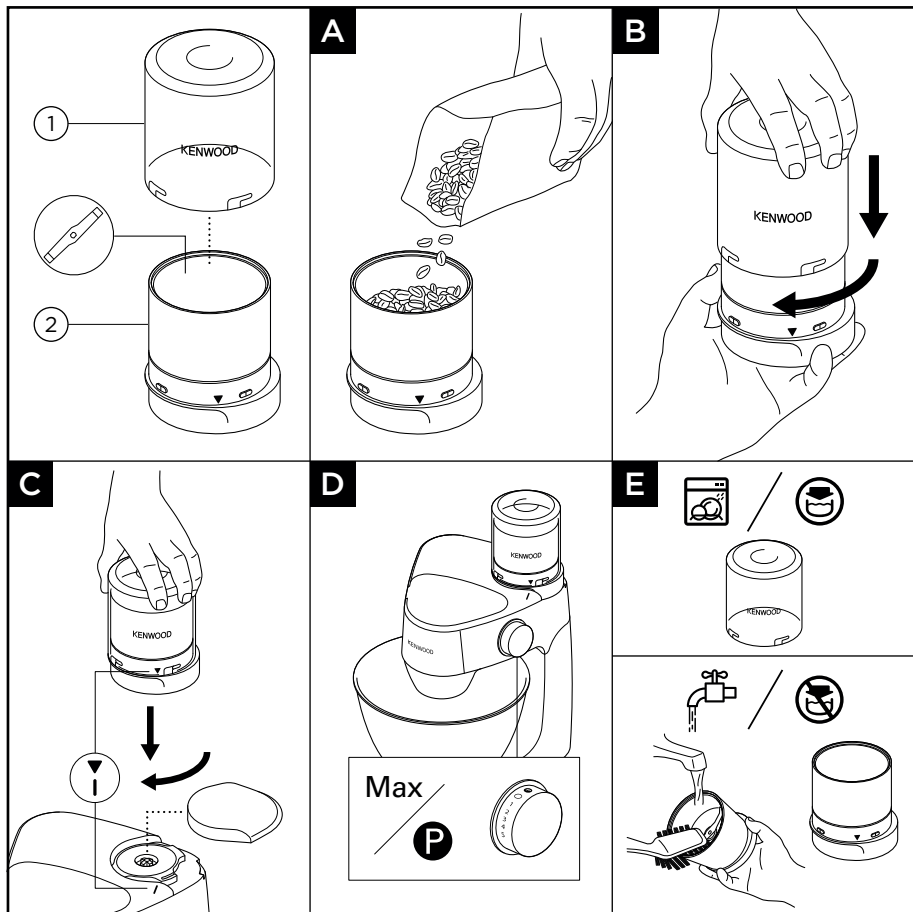
Instrukcja obsługi

instruções



English	2 - 4
Nederlands	5 - 7
Français	8 - 10
Deutsch	11 - 13
Italiano	14 - 16
Español	17 - 19
Português	20 - 22
Dansk	23 - 25
Svenska	26 - 28
Norsk	29 - 31
Suomi	32 - 34
Türkçe	35 - 37
Česky	38 - 40
Magyar	41 - 43
Polski	44 - 46
Ελληνικά	47 - 49
Русский	50 - 52
Қазақша	53 - 55
Slovenčina	56 - 58
Українська	59 - 61
عربي	٦٤ - ٦٢





Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning. Do not touch the sharp blades – Keep the blade assembly away from children.
- Never fit the blade assembly to the power unit without the lid fitted.
- Never unscrew the lid while the mill is fitted to your appliance.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.
- The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
- Do not process hot ingredients in the mill allow to cool down to room temperature before processing.
- **Do not operate the mill for longer than 90 seconds without a 15 minute rest period**

between operations. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.

- Do not process hard spices such as dried Turmeric root as they may damage the blade.

Refer to your main Stand Mixer instruction book for additional safety warnings.

Key

- ① Mill lid
- ② Mill blade assembly

To Use Your Grinding Mill

Refer to Illustrations A - D

Note:

- To prevent leakage during processing the lid has been designed to fit tightly to the blade assembly.
- The lid cannot be removed from the blade assembly whilst fitted to the power unit. Always fill and assemble before fitting to the outlet.

Hints & tips

- For optimum performance when processing spices do not process more than 50g at a time.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Cut ginger and coconut into small pieces before processing.

Ingredients			 (Secs)
Spices – such as black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, whole cloves etc.	50g	Max	30 – 90
Coffee Beans	50g	Max	15 – 30
Nuts	50g	Max	10 – 15
Chillies	30g	Max/P	10
Fresh Root Ginger	30g	Max/P	10
Garlic	4	Max/P	10
Coconut	50g	Max/P	20 – 30

Care and Cleaning

Refer to Illustrations **E**

Service and Customer Care

For Service and Customer Care information refer to your main Stand Mixer manual or visit www.kenwoodworld.com.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

Nederlands

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

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan. Raak de scherpe messen niet aan – Houd kinderen uit de buurt van de messen.
- Plaats de messeneenheid nooit zonder deksel op het motorblok.
- Nooit het maatglas eraf draaien als de maalmolen aan het apparaat bevestigd is.
- Verwijder de molen nooit voordat de messen helemaal tot stilstand zijn gekomen.
- De machine functioneert niet als de molen onjuist is bevestigd.
- Verwerk nooit hete ingrediënten in de molen. Laat ze eerst tot kamertemperatuur afkoelen.
- **De maalmolen niet langer dan 90 seconden gebruiken en een kwartiertje laten rusten tussen twee inschakelingen. Als u het apparaat langere tijd zonder pauze gebruikt, kan dat schade veroorzaken.**

- Verwerk geen harde specerijen zoals gedroogde kurkumawortel omdat dit het mes kan beschadigen.

Raadpleeg de handleiding van de keukenmachine voor bijkomende veiligheidswaarschuwingen.

Legenda

- ① Deksel van de maalmolen
- ② Messeneenheid maalmolen

De maalmolen gebruiken

Zie afbeeldingen A - D

Let op:

- Om lekken tijdens het gebruik te voorkomen, past het deksel precies op de messeneenheid.
- Het deksel kan niet van de messeneenheid afgehaald worden als deze op het motorblok bevestigd is. Daarom moet het gevuld en gemonteerd zijn voordat het op de aandrijving bevestigd wordt.

Tips

- Voor het beste resultaat bij de verwerking van specerijen, raden we aan niet meer dan 50 g tegelijk in de molen te verwerken.
- Hele specerijen houden hun aromatische stoffen veel langer vast dan gemalen specerijen; u kunt dus het beste een kleine hoeveelheid tegelijk malen, zodat het aroma bewaard blijft.
- Om de maximale hoeveelheid aroma en essentiële oliën te laten vrijkomen, kunt u de specerijen het beste roosteren voordat u ze maalt.
- Snij gember en kokosnoot in kleine stukjes voordat het verwerkt wordt.

Ingrediënten			 (sec.)
Specerijen - zwarte peperkorrels, kardemomzaden, komijnzaden, korianderzaden, venkelzaden, hele kruidnagels, enz.	50 g	Max.	30 - 90
Koffiebonen	50 g	Max.	15 - 30
Noten	50 g	Max.	10 - 15
Rode pepers	30 g	Max./P	10
Verse gemberwortel	30 g	Max./P	10
Knoflook	4	Max./P	10
Kokos	50g	Max./P	20 - 30

Onderhoud en reiniging

Zie afbeeldingen E

Onderhoud en klantenservice

Voor informatie over onderhoud en klantenservice, raadpleegt u de gebruiksaanwijzing van de keukenmachine zelf of gaat u naar www.kenwoodworld.com.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage. Ne touchez pas les lames tranchantes – Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne jamais placer l'ensemble porte-lames sur la sortie rapide sans son couvercle.
- Ne dévissez jamais le couvercle lorsque le moulin est installé sur l'appareil.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- L'appareil ne fonctionne pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Ne pas moulinier d'ingrédients chauds, les ingrédients doivent être revenus à température ambiante.
- **Ne faites pas tourner le moulin pendant plus**

de 90 secondes sans une période de repos de 15 minutes entre les utilisations. Une utilisation continue pendant plus de 90 secondes est susceptible d'endommager votre appareil.

- Ne mixez pas d'épices dures telles que de la racine de curcuma, au risque d'endommager les lames.

Veillez consulter le manuel d'utilisation principal de votre robot pâtissier multifonction pour les consignes de sécurité supplémentaires.

Légende

- ① Couvercle du moulin
- ② Ensemble porte-lames du moulin

Utilisation de votre moulin à moudre

Voir les illustrations A - D

Remarque :

- Afin d'éviter le risque de fuites pendant l'utilisation, le couvercle a été conçu de manière à s'adapter parfaitement à l'ensemble porte-lames.
- Le couvercle ne peut pas être retiré de l'ensemble porte-lames lorsque celui-ci est installé sur la sortie rapide. Remplissez et assemblez toujours les deux éléments (ensemble porte-lames + bol) avant d'installer le moulin sur la sortie.

Conseils et astuces

- Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de ne pas mettre plus de 50 g d'épices à la fois dans le moulin.
- Les épices entières gardent leur saveur plus longtemps que les épices moulues, il est donc recommandé de n'en moudre qu'une petite quantité à

chaque utilisation afin qu'elles conservent leur saveur.

- Afin que les épices puissent dégager un maximum de saveur et de leur huile essentielle, il est recommandé de les griller avant de les moulin.
- Le gingembre et la noix de coco doivent être coupés en petits morceaux avant d'être moulus.

Ingrédients			 (Sec)
Épices – telles que grains de poivre noir, graines de cardamome, cumin, coriandre, fenouil, clous de girofle, etc.	50 g	Max	30 – 90
Grains de café	50 g	Max	15 – 30
Noix	50 g	Max	10 – 15
Piments	30 g	Max/P	10
Gingembre frais	30 g	Max/P	10
Ail	4	Max/P	10
Noix de coco	50 g	Max/ P	20 – 30

Nettoyage et entretien

Voir les illustrations E

Service après-vente

Pour plus d'informations sur l'entretien et le service client, reportez-vous au manuel de votre robot de cuisine ou visitez www.kenwoodworld.com.

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

Deutsch

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um. Die scharfen Messer nicht berühren – Messereinsatz von Kindern fernhalten.
- Die Messereinheit niemals ohne angebrachtem Deckel auf die Antriebseinheit aufsetzen.
- Den Deckel nie abschrauben, wenn die Mühle noch auf dem Gerät befestigt ist.
- Mahlaufsatz immer erst abnehmen, wenn das Messerwerk zum Stillstand gekommen ist.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mahlaufsatz falsch aufgesetzt ist.
- Keine heißen Zutaten im Mahlaufsatz verarbeiten, immer erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- **Die Mühle nie länger als 90 Sekunden ununterbrochen laufen lassen. Dann immer**

eine Pause von 15 Minuten einlegen. Bei einem längeren ununterbrochenen Betrieb kann Ihr Gerät Schaden nehmen.

- Keine harten Gewürze wie getrocknete Kurkumawurzel verarbeiten, da diese das Messer beschädigen könnten.

Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrer Küchenmaschine.

Übersicht

- ① Mühlendeckel
- ② Messereinheit für Mühle

Verwendung Ihrer Gewürzmühle

Siehe Abbildungen A – D

Hinweis:

- Um Leckagen während der Verarbeitung zu vermeiden, wurde der Deckel so konstruiert, dass er fest auf der Messereinheit aufsitzt.
- Der Deckel kann nicht von der Messereinheit abgenommen werden, solange diese auf der Antriebseinheit befestigt ist. Immer vor dem Anschließen füllen und zusammensetzen.

Hinweise und Tipps

- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.
- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, können Sie sie vor dem Mahlen rösten.
- Ingwer und Kokosnuss vor dem Mahlen in kleine Stücke schneiden.

Zutaten			 (Sek.)
Gewürze – z. B. schwarze Pfefferkörner, Kardamom-, Kreuzkümmel-, Koriander-, Fenchelsamen, ganze Gewürznelken usw.	50 g	Max.	30 – 90
Kaffeebohnen	50 g	Max.	15 – 30
Nüsse	50 g	Max.	10 – 15
Chilischoten	30 g	Max./P	10
Frischer Ingwer	30 g	Max./P	10
Knoblauch	4	Max./P	10
Kokosnuss	50 g	Max./ P	20 – 30

Pflege und Reinigung

Siehe Abbildungen E

Kundendienst und Service

Für Angaben zum Kundendienst und Service sehen Sie bitte die Hauptbedienungsanleitung Ihrer Küchenmaschine oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Italiano

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.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare il gruppo lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia. Non toccare le lame taglienti – tenere il gruppo lame fuori della portata dei bambini.
- Non montare mai il gruppo lame sul corpo motore senza il coperchio montato.
- Non svitare mai il coperchio mentre il macinino è installato sull'apparecchio.
- Non rimuovere mai il macinino fino a che le lame non siano completamente ferme.
- L'apparecchio non funziona se il macinino è montato in modo errato.
- Non lavorare ingredienti caldi nel macinino. Lasciarli prima raffreddare a temperatura ambiente.
- **Non azionare il macinino per più di 90 secondi senza un periodo di riposo di 15 minuti tra le operazioni. L'uso continuo per periodi più lunghi può danneggiare l'apparecchio.**

- Non macinare spezie dure come la radice di curcuma essiccata in quanto potrebbero danneggiare la lama.

Fare riferimento al manuale d'istruzioni generale dell'apparecchio per ulteriori avvisi sulla sicurezza.

Legenda

- ① Coperchio del macinino
- ② Gruppo lame macinino

Utilizzo del macinino

Fare riferimento alle illustrazioni

A - D

Nota:

- Per evitare perdite durante la lavorazione, il coperchio è stato progettato per adattarsi saldamente al gruppo lame.
- Il coperchio non può essere rimosso dal gruppo lame mentre è installato sul corpo motore. Riempire e assemblare sempre l'apparecchio prima di collegarlo all'attacco.

Suggerimenti e consigli

- Per un rendimento ottimale nella lavorazione delle spezie, si consiglia di non lavorarne più di 50g alla volta nel macinatutto.
- Le spezie intere conservano molto più a lungo l'aroma rispetto alle spezie macinate, dunque è meglio macinarne un poco alla volta, per mantenere il loro gusto.
- Per ottenere l'aroma più intenso e gli oli essenziali, è consigliabile arrostitre le spezie intere prima di macinarle.
- Tagliare lo zenzero e il cocco a pezzetti prima della lavorazione.

ingredienti			 (Sec)
Spezie – come pepe nero, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo, semi di finocchio, spicchi interi, ecc.	50 g	Max	30 – 90
Chicchi di caffè	50 g	Max	15 – 30
Noci	50 g	Max	10 – 15
Peperoncini	30 g	Max/P	10
Radice fresca di zenzero	30 g	Max/P	10
Aglione	4	Max/P	10
Noce di cocco	50 g	Max/ P	20 – 30

Manutenzione e pulizia

Fare riferimento alle illustrazioni 

Manutenzione e assistenza tecnica

Per informazioni sulla manutenzione e assistenza clienti, consultare il manuale principale dell'apparecchio o visitare il sito www.kenwoodworld.com.

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

Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato. No toque las cuchillas afiladas. Mantenga el conjunto de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca acople el conjunto de cuchillas a la unidad de potencia sin que la tapa esté colocada.
- Nunca desenrosque la tapa mientras el molinillo esté acoplado al aparato.
- Nunca quite el molinillo hasta que las cuchillas se hayan parado completamente.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está acoplado correctamente.
- No procese ingredientes calientes en el molinillo, deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de procesarlos.
- **No haga funcionar el molinillo durante más de 90 segundos sin un periodo de descanso**

de 15 minutos entre los funcionamientos. Si lo hace funcionar de manera continuada durante periodos de tiempo más largos, puede dañar el aparato.

- No procese especias duras como raíz de cúrcuma seca ya que pueden dañar la cuchilla.

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

Descripción del aparato

- ① Tapa del molinillo
- ② Conjunto de cuchillas del molinillo

Para usar el molinillo triturador

Consulte las ilustraciones **A - **D****

Nota:

- Para evitar derrames durante el procesamiento, la tapa se ha diseñado para que quede firmemente ajustada al conjunto de cuchillas.
- La tapa no se puede quitar del conjunto de cuchillas mientras esté acoplada a la unidad de potencia. Siempre llene y ensamble el molinillo antes de acoplarlo a la toma.

Consejos y sugerencias

- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 50 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.

- Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.
- Corte el jengibre y el coco en trozos pequeños antes de procesarlos.

Ingredientes			 (Segundos)
Especias - como granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo, clavos enteros, etc.	50 g	Máx	30 - 90
Granos de café	50 g	Máx	15 - 30
Frutos secos	50 g	Máx	10 - 15
Chiles	30 g	Máx/P	10
Raíz de jengibre fresco	30 g	Máx/P	10
Ajo	4	Máx/P	10
Coco	50 g	Máx/P	20 - 30

Cuidado y limpieza

Consulte las ilustraciones 

Servicio técnico y atención al cliente

Para obtener información sobre el servicio técnico y la atención al cliente, consulte el manual principal de su robot de cocina o visite www.kenwoodworld.com.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar. Não toque nas lâminas afiadas – Mantenha o dispositivo de lâminas afastado das crianças.
- Nunca coloque o dispositivo de lâminas na unidade motriz sem a tampa colocada.
- Nunca desenrosque a tampa enquanto o moinho estiver colocado no seu aparelho.
- Nunca retire o moinho enquanto as lâminas não estiverem completamente paradas.
- O aparelho não funcionará se o moinho não estiver correctamente colocado.
- Não processe ingredientes quentes no moinho, deixe-os previamente arrefecer até à temperatura ambiente.
- **Não utilize o moinho durante mais de 90 segundos sem um período de 15 minutos**

de repouso entre utilizações. Processar continuamente durante longos períodos pode danificar o seu aparelho.

- Não processe especiarias duras como o açafrão da Índia pois podem danificar a lâmina.

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

Legenda

- ① Tampa do moinho
- ② Dispositivo de lâminas do moinho

Para Usar o Seu Moinho Moedor

Consulte as Ilustrações A - D

Nota:

- A tampa foi concebida de forma a ficar bem ajustada ao dispositivo de lâmina para evitar fugas durante o processamento .
- A tampa não pode ser retirada do dispositivo de lâmina enquanto estiver montada na unidade motriz. Monte e encha sempre antes de colocar na entrada.

Dicas e Sugestões

- Para obter um desempenho mais otimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez.
- Especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias moídas, sendo portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.

- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- Corte o gengibre e o coco em pequenos pedaços antes de processar.

ingredientes			 (Seg.)
Especiarias - Pimenta preta em grão, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros, sementes de funcho e flores de cravinho, etc.	50 g	Máx.	30 – 90
Grãos de Café	50 g	Máx.	15 – 30
Nozes	50 g	Máx.	10 – 15
Piri-piri	30 g	Máx./P	10
Raiz de gengibre fresco	30 g	Máx./P	10
Alho	4	Máx./P	10
Côco	50 g	Máx./P	20 – 30

Cuidados e limpeza

Consulte as Ilustrações **E**

Assistência e cuidados do cliente

Para obter informações sobre o Assitência Técnica e Serviço de Apoio ao Cliente, consulte o manual da Máquina de Cozinha principal ou visite o site www.kenwoodworld.com.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

Dansk

Fold 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.
- Vær altid forsigtig, når du håndterer knivenheden, og undgå at berøre knivens skarpe dele under rengøring. Rør ikke ved de skarpe knive – hold knivenheden utilgængelig for børn.
- Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden påsat låg.
- Skru aldrig låget af, mens kværnen sidder på dit apparat.
- Tag aldrig kværnen af, før knivene er stoppet helt.
- Apparatet virker ikke, hvis kværnen er sat forkert på.
- Tilbered ikke varme ingredienser i kværnen, lad dem afkøle til stuetemperatur før tilberedning.
- **Lad aldrig kværnen køre længere end 90 sekunder uden en 15 minutters pause mellem brug. Kontinuerlig tilberedning i længere tid kan skade dit apparat.**

- Tilbered ikke hårde krydderier som tørret gurkemejerod, da de kan beskadige kniven.

Se yderligere sikkerhedsadvarsler i instruktionsbogen til din køkkenmaskine.

Forklaring

- ① Låg til kværn
- ② Knivenhed til kværn

Sådan bruges malekværnen

Se illustration **A – **D****

Bemærk:

- For at modvirke lækage under tilberedning er låget udformet til at slutte tæt til knivenheden.
- Låget kan ikke fjernes fra knivenheden, mens den er påsat motorenheden. Fyld og saml altid enheden, inden den sættes på udtaget.

Vink og tips

- For optimal præstation anbefaler vi, at du ikke maler mere end 50 g ad gangen i kværnen, når du tilbereder krydderier.
- Hele krydderier bibeholder deres smag i meget længere tid end maledede krydderier, så det er bedst at friskmale en lille mængde ad gangen for at bibeholde smagen.
- Maksimal frigivelse af smag og æteriske olier sker, når de hele krydderier ristes før maling.
- Skær ingefær og kokosnød i små stykker inden tilberedning.

ingredienser			 (Sek.)
Krydderier – som f.eks sorte peberkorn, kardemommefrø, spidskommen korianderfrø, fennikelfrø, hele kryddernelliker osv.	50 g	Maks.	30-90
Kaffebønner	50 g	Maks.	15-30
Nødder	50 g	Maks.	10-15
Chilier	30 g	Maks./P	10
Frisk ingefær	30 g	Maks./P	10
Hvidløg	4	Maks./P	10
Kokosnød	50 g	Maks./P	20-30

Pleje og rengøring

Se illustration **E**

Service og kundepleje

Service- og kundeplejeoplysninger kan findes i køkkenmaskinens hovedmanual eller på www.kenwoodworld.com.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

Svenska

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Var alltid försiktig när du hanterar knivsatsen och undvik att vidröra knivbladen vid rengöring. Vidrör inte de vassa bladen – Förvara knivsatsen utom räckhåll för barn.
- Montera aldrig bladenheten på nätenheten utan att locket är monterat.
- Skruva aldrig bort locket medan kvarnen sitter kvar på maskinen.
- Ta aldrig bort kvarnen förrän bladen har stannat helt.
- Maskinen startar inte om kvarnen inte är korrekt monterad.
- Bearbeta inte heta ingredienser i kvarnen, låt svalna till rumstemperatur före bearbetning.
- **Använd inte kvarnen i längre än 90 sekunder utan en 15 minuters viloperiod emellan. Om apparaten körs längre kan den skadas.**
- Bearbeta inte hårda kryddor, t.ex. torkad gurkmejarot, eftersom dessa kan skada bladen.

Se bruksanvisningen för köksmaskinen för ytterligare säkerhetsinformation.

Förklaring till bilder

- ① Kvarnlock
- ② Knivsats till kvarn

Använda malningskvarnen

Se bilderna **A** – **D**

Obs!

- Locket sitter tätt på bladenheten för att förhindra läckage.
- Locket går inte att ta bort från bladenheten medan den är monterad på nätenheten. Fyll och montera innan du kopplar in i uttaget.

Tips och idéer

- För bästa resultat vid bearbetning av kryddor rekommenderar vi att du inte kör mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor därför är det bättre att mala en liten mängd vid behov.
- För att frigöra så mycket smak och essentiella oljor som möjligt bör hela kryddor rostas innan de mals.
- Skär ingefära och kokosnöt i små bitar innan du bereder dem.

ingredienser			 (Secs)
Kryddor – som svartpepparkorn, kardemummafrön, spiskumminfrön, korianderfrön, fänkålsfrön och hela kryddnejlikor etc.	50 g	Max	30 – 90
Kaffeböner	50 g	Max	15 – 30
Nötter	50 g	Max	10 – 15
Chili	30 g	Max/P	10
Färs k ingefära	30 g	Max/P	10
Vitlök	4	Max/P	10
Kokosnöt	50 g	Max/P	20 – 30

Skötsel och rengöring

Se bilderna

Service och kundtjänst

För information om service och kundvård, se bruksanvisningen till köksmaskinen eller gå till www.kenwoodworld.com.

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

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

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.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør. Ikke berør de skarpe knivene – hold knivenheten utenfor barns rekkevidde.
- Du må aldri feste knivenheten til motordelen uten at lokket sitter på.
- Du må aldri skru av lokket mens kvernen er festet til apparatet.
- Du må aldri ta av kvernen før knivene har stoppet helt.
- Apparatet fungerer ikke hvis kvernen ikke er satt korrekt på plass.
- Du må ikke behandle varme ingredienser i kvernen – la dem kjøle seg ned til romtemperatur før behandling.
- **Du må ikke la kvernen kjøre i mer enn 90 sekunder uten å ta pauser på 15 minutter**

mellom kjøringene. Sammenhengende kjøring i lengre perioder kan skade apparatet.

- Ikke kutt harde krydre som tørket gurkemeierot. De kan skade knivbladet.

Les om ekstra sikkerhetsadvarsler i hovedinstruksjonsboken for kjøkkenmaskinen.

Deler

- ① Kvernlokk
- ② Knivenheten til kvernen

Slik bruker du matkvernen

Se illustrasjonene A - D

Merk:

- For å unngå lekkasje under miksingen, er lokket utformet slik at det er godt festet til knivenheten.
- Lokket kan ikke fjernes fra knivenheten mens det sitter på motordelen. Du må alltid fylle og sette sammen tilbehøret før du fester det til uttaket.

Råd og tips

- For optimal ytelse når du maler krydder anbefaler vi at du ikke maler mer enn 50 g om gangen.
- Hele krydder holder mye lenger på smaken enn malt krydder, så det er best å male en liten mengde friskt krydder om gangen for å holde på smaken.
- For å få mest mulig smak og essensielle oljer er det best å riste hele krydder før du maler dem.
- Kutt ingefær og kokos i små biter før de males.

Ingredienser			 (Sek)
Krydder – som svart pepper, kardemommefrø, spisskummenfrø, korianderfrø, fennikkelfrø, hele fedd osv.	50g	Max	30 – 90
Kaffebønner	50g	Max	15 – 30
Nøtter	50g	Max	10 – 15
Chili	30g	Max/P	10
Fersk ingefærrot	30g	Max/P	10
Hvitløk	4	Max/P	10
Kokosnøtt	50g	Max/P	20 – 30

Rengjøring og vedlikehold

Se illustrasjonene E

Service og kundetjeneste

For service og kundetjeneste, se hovedhåndboken for kjøkkenmaskinen eller gå inn på www.kenwoodworld.com.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

Suomi

Taita auki etusivun kuvitukset

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaussasi niitä. Älä koske teräviin teriin. Pidä teräyksikkö poissa lasten ulottuvilta.
- Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos kansi ei ole paikallaan.
- Älä irrota astiaa, jos laitteeseen on kiinnitetty mylly.
- Älä poista myllyä, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Laite ei toimi, jos mylly ei ole kunnolla paikoillaan.
- Älä käsittele kuumia ainesosia myllyssä. Anna niiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen käsittelemistä.
- **Älä käytä myllyä kauemmin kuin 90 sekuntia. Anna sen tämän jälkeen levätä 15 minuuttia. Jos sitä käytetään yhtäjaksoisesti pidempään, se saattaa vaurioitua.**

- Älä hienonna kovia mausteita, kuten kuivattua kurkumajuurta. Muutoin terä voi vaurioitua.

Yleiskoneen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

Selite

- ① Myllyn kansi
- ② Myllyn teräasetelma

Jauhatusmyllyn
käyttäminen

Lisätietoja on kuvissa A – D

Huomautus:

- Kansi on suunniteltu sopimaan teräasetelmaan tiukasti, jotta vuodot aineiden käsittelyn aikana estetään.
- Kantta ei voi irrottaa teräasetelmasta, kun se on kiinnitetty moottoriyksikköön. Täytä ja kokoa aina ennen lähtöön kiinnittämistä.

Vihjeitä ja neuvoja

- Mausteita jauhaessasi on suositeltavaa jauhaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten jauha niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahattaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Leikkaa inkivääri ja kookos pieniksi paloiksi ennen käsittelymistä.

Aineosat			 (Secs)
Mausteet, kuten mustapippuri, kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemenet ja kokonaiset kynnet	50 g	Max	30 – 90
Kahvinpavut	50 g	Max	15 – 30
Pähkinät	50 g	Max	10 – 15
Chilit	30 g	Max/P	10
Inkiväärijuuri	30 g	Max/P	10
Valkosipuli	4	Max/P	10
Kookos	50 g	Max/P	20 – 30

Hoito ja puhdistus

Lisätietoja on kuvissa 

Huolto ja asiakaspalvelu

Katso huolto- ja asiakaspalvelutiedot yleiskoneen käyttöohjeesta tai sivustosta www.kenwoodworld.com.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının. Keskin bıçaklara dokunmayın – Bıçak ünitesini çocuklardan uzak tutun.
- Bıçak ünitesini kapak takılı değilken asla güç ünitesine takmayın.
- Öğütücü cihazınıza takılıyken asla kapağı çıkartmayın.
- Bıçaklar tamamen durmadan öğütücüyü çıkartmayın.
- Öğütücü yanlış takıldıysa, cihaz çalışmayacaktır.
- Öğütücüde sıcak malzemeleri işlemeyin, işlemeyen önce oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin.
- **Öğütücünüzü, kullanımlar arasında 15 dakika ara vermeden 90 saniyeden daha uzun süre çalıştırmayın. Sürekli olarak daha uzun süreli çalıştırmak cihazınıza zarar verebilir.**

- Zerdeçal kökü gibi sert baharatları işlemeyin, bunlar bıçağa zarar verebilirler.

İlave güvenlik uyarıları için Mutfak Robotunuzun kullanma talimatına bakın.

Parçalar

- ① Değirmen kapağı
- ② Öğütücü bıçak ünitesi

Öğütücünüzün Kullanımı

A - D Görsellerine Göz Atın

Not:

- İşleme sırasında sızıntı olmaması için, kapak bıçak ünitesine sıkıca oturacak şekilde tasarlanmıştır.
- Güç ünitesine takılıyken, kapak bıçak ünitesinden çıkartılamaz. Her zaman çıkışı takmadan önce doldurun ve birleştirin.

Öneri ve İpuçları

- Baharat işlerken optimum performans için bir seferde 50g'dan fazla baharat işlemeyin.
- Bütün baharatlar aromalarını öğütülmüş baharatlara göre daha uzun süre korur bu yüzden her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- İşlemeden önce zencefil ve hindistan cevizini küçük parçalar halinde doğrayın.

Malzemeler			 (Saniye)
Baharatlar - karabiber tohumu, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, fennel tohumu, bütün karanfiller vs.	50 g	Maks.	30 – 90
Kahve Çekirdekleri	50 g	Maks.	15 – 30
Ceviz	50 g	Maks.	10 – 15
Biberler	30 g	Maks./P	10
Taze Kök Zencefil	30 g	Maks./P	10
Sarımsak	4	Maks./P	10
Hindistan cevizi	50 g	Maks./P	20 – 30

Bakım ve temizlik

E Görseline Göz Atın

Servis ve müşteri hizmetleri

Servis ve Müşteri Hizmetleri bilgisi için mutfak robotunuzun kılavuzuna bakın veya www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.

- Kenwood tarafından İngiltere’de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin’de üretilmiştir.

Česky

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem, a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří. Nedotýkejte se ostrých nožů – nožovou jednotku udržujte mimo dosah dětí.
- Nenasazujte nožovou jednotku na hnací jednotku, pokud není nasazené víko.
- Nesundávejte víko, pokud je mlecí nástavec připojený k přístroji.
- Mlecí nástavec nesundávejte, dokud se nože zcela nezastaví.
- Pokud není mlecí nástavec správně nasazený, nebude spotřebič fungovat.
- V mlecím nástavci nezpracovávejte horké ingredience, před zpracováním je nechte vychladnout na pokojovou teplotu.
- **Nenechávejte mlecí nástavec puštěný více než 90 sekund bez 15minutové přestávky. Průběžné zpracování po delší dobu může přístroj poškodit.**

- Nezpracovávejte tvrdé koření, jako např. sušený kurkumový kořen, protože by mohlo poškodit nože.

Další bezpečnostní upozornění najdete v návodu k použití kuchyňského robotu.

Popis

- ① Víko mlýnku
- ② Nožová jednotka mlecího nástavce

Použití mlecího nástavce

Viz ilustrace **A**–**D**

Poznámka:

- Víko je navrženo tak, aby bránilo úniku obsahu a pevně těsnilo s nožovou jednotkou.
- Víko nelze z nožové jednotky sundat, když je nasazená na hnací jednotku. Mlecí nástavec vždy naplňte a sestavte před nasazením do vývodu.

Rady a tipy

- Pro optimální rozemletí koření doporučujeme nezpracovávat více než 50 g koření v jedné dávce.
- Koření vcelku si uchovávají aroma mnohem déle než v rozemletém stavu, proto je nejvhodnější rozemlít malé množství podle potřeby a uchovat tak chuť koření.
- Pro uvolnění maximálního aromatu a esenciálních olejů je nejvhodnější koření vcelku před mletím opražit.
- Zázvor a kokos nakrájejte před zpracováním na malé kousky.

Ingredience			 (s)
Koření – např. kuličky pepře, semínka kardamomu, celý kmín, semínka koriandru, semínka fenýklu, hřebíček apod.	50 g	Max.	30–90
Káвовá zrna	50 g	Max.	15–30
Ořechy	50 g	Max.	10–15
Chilli papričky	30 g	Max./P	10
Čerstvý zázvor	30 g	Max./P	10
Česnek	4	Max./P	10
Kokos	50 g	Max./P	20–30

Údržba a čištění

Viz ilustrace E

Servis a údržba

Informace o servisu a údržbě najdete v hlavní příručce ke kuchyňskému strojku nebo na webu www.kenwoodworld.com.

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

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mindig óvatosan bánjon a késegységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a pengék éléhez. Ügyeljen arra, hogy ne érjen az éles vágókésekhez. – A késegységet gyermekektől tartsa távol.
- Soha ne szerelje a késegységet a meghajtóegységre a fedél nélkül.
- Soha ne csavarja le a fedelet, amíg a daráló fel van szerelve a készülékre.
- Soha ne távolítsa el a darálót addig, amíg a kések teljesen le nem álltak.
- A készülék nem működik, ha a daráló nincs megfelelően felszerelve.
- Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat a darálóban, előbb várja meg, hogy lehűljenek szobahőmérsékletre.
- **Ne működtesse a darálót 90 másodpercnél tovább, és utána legalább 15 percig pihentesse.**

Ha hosszabb ideig működteti egyfolytában, azzal károsíthatja a készüléket.

- Ne aprítson kemény fűszereket, például szárított kurkumagyökeret, mert ezek károsíthatják a kést.

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

A készülék részei

- ① Daráló fedele
- ② Daráló késégysége

A daráló használata

Lásd **A** – **D** ábrák

Megjegyzés:

- A darálás közbeni szivárgás megelőzése érdekében a fedél szorosan illeszkedik a késégységhez.
- A fedél nem távolítható el a késégységről, amíg a készülék a meghajtóegységen van. Mindig azelőtt töltsé meg és állítsa össze a darálót, hogy helyezné a meghajtó nyílására.

Tanácsok és tippek

- Az optimális teljesítmény érdekében a fűszerek feldolgozásakor ajánljuk, hogy a darálóban egyszerre 50 g-nál nagyobb mennyiség ne legyen.
- Az egészben hagyott fűszer az ízt sokkal tovább megőrzi, mint az őrölt, ezért az íz megtartása céljából jobb egyszerre csak kis mennyiséget frissen darálni.
- A maximális ízhatás és az illóolajok érvényesülése érdekében az egész fűszereket célszerű megpirítani őrlés előtt.
- A gyömbért és a kókuszt a feldolgozás előtt vágja fel apró darabokra.

Hozzávalók			
Fűszerek – pl. feketebors, kardamom, köménymag, koriandermag, édesköménymag és egész szegfűszeg.	50 g	Max.	30–60
Kávébab	50 g	Max.	15–30
Dió	50 g	Max.	10–15
Csili	30 g	Max./P	10
Friss gyömbérgyökér	30 g	Max./P	10
Fokhagyma	4	Max./P	10
Kókusz	50 g	Max./P	20–30

A készülék tisztítása

Lásd **E** ábrák

Szerviz és vevőszolgálat

A szervizeléssel és az ügyfélszolgálattal kapcsolatos információkat a konyhagép kézikönyvében vagy a www.kenwoodworld.com webhelyen találhatja meg.

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

Polski

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy, należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących. Nie dotykać powierzchni tnących zespołu ostrzy – zespół ostrzy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie została na nim zamocowana pokrywa.
- Nigdy nie odkręcać pokrywy w czasie, gdy młynek jest zamontowany na urządzeniu.
- Młynek zdejmować jedynie po całkowitym zatrzymaniu się ostrzy.
- Urządzenie nie będzie działać, jeżeli młynek nie został poprawnie zamocowany.
- W młynku nie wolno rozdrabniać gorących składników – należy je najpierw ostudzić do temperatury pokojowej.

- **Nie należy używać młynka przez okres dłuższy niż 90 sekund ciągłej pracy, nie robiąc 15-minutowej przerwy pomiędzy etapami. Ciągła praca przez czas dłuższy może spowodować uszkodzenie urządzenia.**
- Nie rozdrabniać twardych przypraw korzennych, takich jak suszony korzeń kurkumy, ponieważ mogą one uszkodzić ostrza.

Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest nasadka.

Oznaczenia

- ① Pokrywka młynka
- ② Zespół ostrzy młynka

Obsługa młynka do kruszenia

Zob. ilustracje **A - **D****

Uwaga:

- Pokrywa została zaprojektowana tak, aby szczelnie pasować na zespół ostrzy, co ma na celu zapobieganie wyciekaniu składników podczas pracy.
- Zdjęcie pokrywy z zespołu ostrzy jest niemożliwe w czasie, kiedy zespół ostrzy jest zamontowany na podstawie zasilającej. Młynek należy zawsze zmontować i napełnić przed zamocowaniem go na gnieździe.

Porady i wskazówki

- Najlepszy wynik uzyskuje się, mieląc za jednym razem nie więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy zachowują smak znacznie dłużej niż przyprawy mielone, dlatego najlepiej jest zmielić ich niewielką ilość bezpośrednio przed użyciem.

- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć, prażąc ją w całości bezpośrednio przed zmieleniem.
- Przed rozdrabnianiem imbir i kokos należy pokroić na małe kawałki.

Składniki			 (w sekundach)
Przyprawy – ziarna czarnego pieprzu, nasiona kardamonu, kminku, kolendry, kopru włoskiego, całe goździki	50 g	Maks.	30 – 90
Kawa	50 g	Maks.	15 – 30
Orzechy	50 g	Maks.	10 – 15
Papryczki chili	30 g	Maks./P	10
Świeży imbir	30 g	Maks./P	10
Czosnek	4	Maks./P	10
Orzechy kokosowe	50 g	Maks./P	20 – 30

Konserwacja i czyszczenie

Zob. ilustracje **E**

Serwis i punkty obsługi klienta

Informacje serwisowe oraz dotyczące obsługi klienta można znaleźć w instrukcji obsługi robota kuchennego, do którego przeznaczona jest przystawka, lub na stronie www.kenwoodworld.com.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Ελληνικά

Ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε. Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων μακριά από τα παιδιά.
- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη διάταξη λεπίδων στη μονάδα μοτέρ, χωρίς να έχετε τοποθετήσει το καπάκι.
- Μην ξεβιδώνετε ποτέ το καπάκι ενώ ο μύλος είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τον μύλο προτού οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να περιστρέφονται.
- Η συσκευή δεν λειτουργεί εάν ο μύλος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.
- Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά στο μύλο, αλλά να τα αφήνετε να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, πριν από την επεξεργασία.

- **Μην χρησιμοποιείτε τον μύλο για περισσότερο από 90 δευτερόλεπτα, χωρίς διακοπή 15 λεπτών μεταξύ των χρήσεων. Η συνεχής επεξεργασία για μεγαλύτερα διαστήματα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.**
 - Μην επεξεργάζεστε σκληρά μπαχαρικά, όπως αποξηραμένη ρίζα κουρκουμά, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στις λεπίδες.
- Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της Κουζίνομηχανής σας.**

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Καπάκι μύλου
- ② Διάταξη λεπίδων μύλου

Χρήση του μύλου
αλέσματος

Ανατρέξτε στις εικόνες A - D

Σημείωση:

- Για να αποφεύγεται η διαρροή κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, το καπάκι έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να ασφαλίζει καλά στη διάταξη λεπίδων.
- Το καπάκι δεν μπορεί να αφαιρεθεί από τη διάταξη λεπίδων αφότου τοποθετηθεί στη μονάδα μοτέρ. Να τον γεμίζετε πάντα και να τον συναρμολογείτε προτού τον τοποθετήσετε στην υποδοχή.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Για βέλτιστη απόδοση όταν επεξεργάζεστε μπαχαρικά, σας συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε στο μύλο περισσότερα από 50 g κάθε φορά.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν το άρωμά τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε σχέση με τα τριμμένα μπαχαρικά, επομένως είναι προτιμότερο να τρίβετε μικρές ποσότητες κάθε φορά, για να διατηρούν το άρωμά τους.

- Για να αποδεσμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαιά τους, καβουρντίστε τα μπαχαρικά ολόκληρα προτού τα αλέσετε.
- Κόβετε το τζίντζερ και την καρύδα σε μικρά κομμάτια προτού τα αλέσετε.

Υλικά			 (Δευτ.)
Μπαχαρικά – όπως ξεροί κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι καρδαμώμου, σπόροι κύμινου, σπόροι κορίανδρου, σπόροι μάραθου, ολόκληρο γαρύφαλλο κ.λπ.	50 g	Μέγ.	30 – 90
Κόκκοι καφέ	50 g	Μέγ.	15 – 30
Ξηροί καρποί	50 g	Μέγ.	10 – 15
Πιπεριές τσίλι	30 g	Μέγ./Ρ	10
Φρέσκο τζίντζερ	30 g	Μέγ./Ρ	10
Σκόρδο	4	Μέγ./Ρ	10
Καρύδα	50 g	Μέγ./Ρ	20 – 30

Φροντίδα και καθαρισμός

Ανατρέξτε στις εικόνες **E**

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

Για πληροφορίες σχετικά με το Σέρβις και την Εξυπηρέτηση πελατών, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών της κουζίνομηχανής σας ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Меры предосторожности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Соблюдайте осторожность в обращении с ножевым блоком, не касайтесь острых краев лезвий руками при чистке. Не прикасайтесь к острым лезвиям. Держите ножевой блок в местах, недоступных детям.
- Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок питания, не установив сначала крышку.
- Никогда не отвинчивайте крышку, пока мельница установлена на вашем приборе.
- Никогда не снимайте измельчитель до полной остановки ножевого блока.
- Если измельчитель установлен неправильно, прибор работать не будет.
- Не обрабатывайте горячие ингредиенты в измельчителе: перед обработкой они должны остыть до комнатной температуры.
- **Не допускайте, чтобы мельница работала более 90 секунд без 15-минутного перерыва между периодами работы. Беспрерывная**

работа прибора в течение более длительного периода может привести к его повреждению.

- Не обрабатывайте твердые специи, такие как высохший корень куркумы, так как это может привести к повреждению лезвия.

Дополнительные инструкции по безопасности содержатся в основном “Руководстве по использованию кухонной машины”.

Основные компоненты

- ① Крышка мельницы
- ② Ножевой блок мельницы

Как пользоваться
мельницей для тонкого
измельчения

См. схемы **A - **D****

Примечание:

- Во избежание утечки в процессе обработки крышка должна плотно прилегать к ножевому блоку.
- Пока крышка установлена на блок питания, ее нельзя снимать с ножевого блока. Перед установкой на гнездо следует всегда наполнить и собрать насадку.

Советы

- Для оптимальной производительности не рекомендуется обрабатывать с помощью измельчителя более 50 гр. специй за один раз.
- Специи гораздо дольше сохраняют свой аромат в целом виде, нежели в молотом. Поэтому мы рекомендуем смалывать небольшое количество специй, необходимое вам для одного приготовления пищи. Таким образом, используемые вами специи всегда будут свежими и ароматными.

- Для того, чтобы извлечь из цельных специй максимум аромата и эфирных масел, рекомендуется их прожарить перед помолом.
- СПеред обработкой имбиря и кокосового ореха их следует нарезать на маленькие кусочки.

Ингредиенты			 (Сек)
Специи – например, черный перец - горошек, семена кардамона, тмина, кориандра, фенхеля, цельная гвоздика и т.д.	50 g	Макс	30 – 90
Кофейные зерна	50 g	Макс	15 – 30
Орехи	50 g	Макс	10 – 15
Перец чили	30 g	Макс/Р	10
Свежий корень имбиря	30 g	Макс/Р	10
Чеснок	4	Макс/Р	10
Кокос	50 g	Макс/Р	20 – 30

Уход и очистка

См. схемы **E**

Обслуживание и забота о покупателях

За информацией о технической поддержке и заботе о клиентах посетите сайт www.kenwoodworld.com.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Алмас жинағын ұстаған кезде әрқашан абай болыңыз және тазалаған кезде алмастың кесетін шетін ұстамаңыз. Өткір алмастарды ұстамаңыз – Алмас жинағын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Қақпақты орнатпастан жүздер жинағын ешқашан қуат блогына орнатпаңыз.
- Құрылғыңызда ұсақтағыш орнатулы күйде қақпақты ешқашан бұрып шығармаңыз.
- Алмастар толығымен тоқтамайынша, ешқашан ұнтағышты алмаңыз.
- Ұнтағыш дұрыс салынбаса, құрылғы жұмыс істемейді.
- Ыстық ингредиенттерді ұнтағышта араластырмаңыз, өңдемес бұрын бөлме температурасында салқындатып алыңыз.
- **Жұмыстар арасында ұсақтағышты 15 минут демалдырмастан 90 секундтан астам жұмыс істетпеңіз. Оны ұзағырақ жұмыс істету**

құрылғыңыздың зақымдалуына әкелуі мүмкін.

- Кептірілген канадалық сарбұрау сияқты қатты дәмдеуіштерді өңдеуге болмайды, әйтпесе алмас зақымдалуы мүмкін.

Қосымша қауіпсіздік нұсқауларын асүй машинасының негізгі нұсқау кітапшасынан қараңыз.

Перне

- ① Ұсақтағыш қақпақ
- ② Ұсақтағыштың жүздер жинағы

Ұсақтағышыңызды пайдалану үшін

A - D Суреттерін қараңыз

Ескертпе:

- Жұмыс барысында ағып кетуді болдырмау үшін қақпақ жүздер жинағына тығыз тиіп тұратындай етіп жобаланған.
- Қақпақ қуат блогына орнатылған күйде оны жүздер жинағынан алып тастауға болмайды. Розеткаға қосудан бұрын әрқашан толтырып, құрастырып алыңыз.

Пайдалы кеңестер

- Дәмдеуіштерді өңдеген кезде оңтайлы өнімділікке қол жеткізу үшін, ұнтағышта бір уақытта 50г көлемінен артық өңдемеуді ұсынамыз.
- Тұтас дәмдеуіштер жұпар иісін ұнтақталған дәмдеуіштерге қарағанда ұзағырақ сақтайтындықтан, жұпар иісін сақтау үшін бір уақытта кішкентай жаңа мөлшерін ұнтаған жөн.
- Ең көп жұпар иісін және эфир майларын шығарып алу үшін, тұтас дәмдеуіштерді ұнтақтағанда өте жақсы қуырылады.
- Зімбір мен кокосты өңдеуден бұрын кішігірім бөліктерге кесіп алыңыз.

Ингредиенттер			 (Сек)
Дәмдеуіштер – қара бұрыш, кардамон тұқымдары, зире тұқымдары, күнзе тұқымдары, фенхел тұқымдары, бүтін қалампыр және т.б.	50 g	Макс.	30 – 90
Кофе бұршақтары	50 g	Макс.	15 – 30
Жаңғақтар	50 g	Макс.	10 – 15
Қызыл бұрыш	30 g	Макс./P	10
Жас жанжабіл тамыры	30 g	Макс./P	10
Сарымсақ	4	Макс./P	10
Кокос	50 g	Макс./P	20 – 30

Күтім көрсету және тазалау

E Суреттерін қараңыз

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

Қызмет көрсету және Тұтынушыларға қолдау көрсету бойынша ақпарат алу үшін асуі құрылғысының негізгі нұсқаулығын қараңыз немесе www.kenwoodworld.com мекенжайына өтіңіз.

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Slovenčina

Otvorte ilustrácie z titulnej strany.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s ich reznými hranami. Nedotýkajte sa ostrých nožov – nožovú zostavu držte mimo dosahu detí.
- Nožovú zostavu nikdy nemontujte na pohonnú jednotku bez namontovaného veka.
- Nikdy neodskrutkujte veko, keď je mlynček pripevnený k vášmu zariadeniu.
- Mlynček nikdy nevyberajte zo zariadenia, kým sa nože úplne nezastavia.
- Ak mlynček nebude založený správne, zariadenie nebude fungovať.
- V mlynčeku nespracovávajte horúce ingrediencie – tie treba najprv nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- **Neprevádzkujte mlynček dlhšie ako 90 sekúnd bez 15-minútovej prestávky medzi operáciami. Nepretržitá prevádzka po dlhšiu dobu môže poškodiť spotrebič.**

- Nespracovávajújte tvrdé koreniny ako sušený koreň kurkumy, pretože by mohli poškodiť nože.

Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke kuchynského robota.

Legenda

- ① Veko mlynčeka
- ② Nožová zostava mlynčeka

Spôsob použitia mlynčeka

Pozrite si ilustrácie **A – **D****

Poznámka:

- Aby sa zabránilo úniku počas spracovania, veko bolo navrhnuté tak, aby pevne zapadalo do nožovej zostavy.
- Pokiaľ je veko namontované na pohonnej jednotke, veko sa nedá odstrániť z nožovej zostavy. Pred montážou do zásuvky spotrebič vždy naplňte a zostavte.

Rady a tipy

- Pre optimálny výkon pri spracovávaní korenia odporúčame, aby ste naraz nespracovávali viac ako 50 g v mlynčeku.
- Celé korenie si uchováva svoju arómu oveľa dlhšie ako zomleté korenie, takže na uchovanie arómy je najlepšie zomlieť naraz len malé množstvo.
- Na uvoľnenie maximálnej arómy a éterických olejov je najlepšie pred zomletím celé korenie opražiť.
- Pred spracovaním nakrájajte zázvor a kokos na malé kúsky.

Ingrediencie			 (Sekúnd)
Korenie – napríklad celé čierne korenie, semená kardamónu, semená rasce, semená korianderu, semená feniklu, celé klinčeky atď.	50 g	Max.	30 – 90
Kávové zrnká	50 g	Max.	15 – 30
Orechy	50 g	Max.	10 – 15
Čili papričky	30 g	Max./P	10
Čerstvý koreňový zázvor	30 g	Max./P	10
Cesnak	4	Max./P	10
Kokos	50 g	Max./P	20 – 30

Ošetrovanie a čistenie

Pozrite si ilustrácie 

Servis a starostlivosť o zákazníkov

Informácie o servise a starostlivosti o zákazníka nájdete v príručke k hlavnému kuchynskému robotu alebo navštívte stránku www.kenwoodworld.com.

- Navrhla a vyvinula spoločnosť 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.
- Поводьтесь обережно із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками. Зберігайте ножовий блок в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не встановлюйте ніж у блок живлення без встановленої кришки.
- Ніколи не відкручуйте кришку, поки подрібнювач не буде встановлений до вашого приладу.
- Ніколи не знімайте подрібнювач до повної зупинки ножів.
- Прилад не буде працювати, якщо подрібнювач встановлений неправильно.
- Не обробляйте гарячі інгредієнти у подрібнювачі, дайте їм охолонути до кімнатної температури перед обробкою.
- **Не використовуйте подрібнювач 90 секунд без 15-хвилинного відпочинку між операціями. Безперервне використання на**

більш довші проміжки часу може призвести до пошкодження вашого приладу.

- Не обробляйте тверді спеції, такі як корінь куркуми, оскільки вони можуть пошкодити ножі.

Див. посібник з експлуатації кухонної машини, щоб ознайомитися з додатковими попередженнями щодо дотримання техніки безпеки.

Показчик

- ① Подрібнювач
- ② Блок ножів подрібнювача

Використання
подрібнювача

Див. малюнки A – D

Примітка:

- Для запобігання протікання під час подрібнення кришка була розроблена так, щоб вона могла щільно прилягати до блоку ножів.
- Кришка не може бути знята з блоку ножів під час встановлення силового блоку. Завжди заповнюйте та збирайте його перед тим, як підключати до розетки.

Корисні поради

- Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 50 г спецій за один раз.
- Спеції в натуральному вигляді зберігають свій аромат довше, ніж помелені, тому рекомендується обробляти невеличку кількість свіжих спецій за один раз, щоби зберегти їх унікальний смак.

- Для отримання максимуму аромату ефірної олії рекомендується обжарити спеції до початку помелу.
- Перед подрібненням наріжте імбир та кокос невеликими шматочками

Інгредієнти			 (Секунда)
Спеції, наприклад, горошок чорного перцю, насіння кардамону, кмину, коріандру, фенхелю, цільна гвоздика і т.д.	50 g	Макс.	30 – 90
Кавові зерна	50 g	Макс.	15 – 30
Горіхи	50 g	Макс.	10 – 15
Перці чілі	30 g	Макс./P	10
Свіжий корінь імбиру	30 g	Макс./P	10
Часник	4	Макс./P	10
Кокос	50 g	Макс./P	20 – 30

Догляд та чищення

Див. малюнки 

Обслуговування та ремонт

Інформацію щодо обслуговування клієнтів див. у керівництві з використання основного кухонного комбайну або перейдіть на сайт www.kenwoodworld.com.

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

المكونات			
التوابل - مثل الفلفل الأسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمره وقرون الفلفل الحار وغيرها من أنواع التوابل	٥٠ غرام	الحد الأقصى	٣٠ - ٩٠
حبوب القهوة	٥٠ غرام	الحد الأقصى	١٥ - ٣٠
المكسرات	٥٠ غرام	الحد الأقصى	١٠ - ١٥
الفلفل الأحمر الحار	٣٠ غرام	الحد الأقصى/P	١٠
الزنجبيل الطازج	٣٠ غرام	الحد الأقصى/P	١٠
الثوم	٤	الحد الأقصى/P	١٠
جوز الهند	٥٠ غرام	الحد الأقصى/P	٢٠ - ٣٠

العناية والتنظيف

راجعى الرسوم التوضيحية من **E**

الخدمة ورعاية العملاء

للحصول على معلومات حول الخدمة وخدمة العملاء، راجعي دليل ماكينة المطبخ الرئيسية أو تفضلي بزيارة www.kenwoodworld.com.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

راجعي كتاب التعليمات الرئيسي الخاص بجهاز تحضير الطعام (المطبخ المتكامل) لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.

مفتاح الرسم التوضيحي

لاستخدام المطحنة

راجعي الرسوم التوضيحية من **A** إلى **D**

- ① الغطاء العلوي للمطحنة
- ② مجموعة شفرات المطحنة

ملاحظة:

- لمنع التسرب أثناء التشغيل، تم تصميم الغطاء بحيث يتم تركيبه بإحكام في مجموعة الشفرات.
- لا يمكن إزالة الغطاء من مجموعة الشفرات أثناء تركيبها على وحدة الطاقة (الموتور). قومي دائماً بالملء والتجميع قبل التركيب في المخرج.

تلميحات ونصائح

- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكامل بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- قطعي الزنجبيل وجوز الهند إلى قطع صغيرة قبل التشغيل.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلِي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبِي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف. لا تلمسي الشفرات الحادة – ابعدي وحدة الشفرات عن متناول الأطفال.
- لا تركبي مجموعة الشفرات مع وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب الغطاء.
- لا تقومي مطلقاً بفك الغطاء أثناء تثبيت المطحنة على جهازك.
- يحظر إزالة المطحنة قبل توقف الشفرات عن الدوران تماماً.
- لن يعمل الجهاز في حالة تركيب المطحنة بشكل غير صحيح.
- لا تستخدمِي مكونات ساخنة لمعالجتها في المطحنة، اتركها لتبرد في درجة حرارة الغرفة قبل معالجتها.
- لا تشغلي المطحنة لمدة تزيد عن ٩٠ ثانية بدون ترك فترة راحة تبلغ ١٥ دقيقة بين مرات التشغيل. قد يؤدي التشغيل المستمر لفترات أطول إلى تلف جهازك.
- لا تعالجي توابل جافة مثل بذور الكرمك الجافة، فقد تتسبب في تلف الشفرات.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved



142982/1